

CHOCOLATE QUENTE COM ÁGUA

INGREDIENTES

180 ml (3/4 de xícara) de água

3 colheres (café) de amido de milho

1 colher cheia (sobremesa) de margarina

4 colheres (café) de achocolatado em pó

2 colheres (sopa) de leite condensado

MODO DE PREPARO

Dissolva o amido de milho na água e reserve.

Derreta a margarina em uma panela em fogo baixo.

Acrescente o chocolate em pó e mexa até levantar fervura.

Adicione aos poucos a água (com o amido) e misture.

Mexa até começar engrossar.

Adicione o leite condensado.

Irá engrossar rapidamente, então desligue o fogo e mexa mais um pouco.

Aguarde esfriar um pouco e sirva ainda quente.

Não fica com sabor de água e fica muito cremoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28185-chocolate-quente-com-agua.html>