

PRESTÍGIO GELADO COM RASPAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 lata grande de leite condensado
1 lata grande de creme de leite
4 colheres de sopa de cacau em pó amargo
4 colheres de sopa de achocolatado adoçado
3 ovos
1 colher de margarina
barra de chocolate 300 g
granulado

MODO DE PREPARO

Junte o leite condensado, o creme de leite, o cacau em pó, o achocolatado e os ovos e bata no liquidificador por cerca de 5 minutos.

Coloque o preparo numa forma de alumínio, com buraco no meio, untada com margarina e leve ao forno preaquecido a 240°C por cerca de 1 hora ou até endurecer a superfície.

Deixe esfriar por 20 minutos e leve à geladeira por 1 hora e meia.

Retire da forma e coloque em um prato raso.

Decore com o granulado e as raspas de chocolate e sirva em seguida.

Caso prefira, coloque novamente na geladeira por mais 2 horas para adquirir maior consistência e firmeza na massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/30086-prestigio-gelado-com-raspas-de-chocolate.html>