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 240ºC 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30086-prestigio-gelado-com-raspas-de-chocolate.html