

PEITO DE MULATA MARAVILHOSO

INGREDIENTES

PARTE BRANCA:

Parte branca: 1 lata ou caixa de leite condensado

2 latas de leite líquido (mesma medida do leite condensado)

2 colheres de sopa cheia de maisena

3 gemas de ovo

CHOCOLATE:

Chocolate: 1 xícara de achocolatado

1/2 xícara de leite

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

suspiros para decorar

MODO DE PREPARO

Dissolva a maisena com um pouco de leite líquido para não formar bolas.

Misture em uma panela o leite condensado, leite líquido, maisena e as gemas batidas com um garfo.

Fique mexendo em fogo alto até engrossar, cuidado para não queimar o fundo, para não ficar com gosto ruim.

Após engrossar coloque em um recipiente e reserve.

Coloque em uma panela o achocolatado, leite e a margarina ou manteiga.

Misture em fogo alto até ficar um pouco grosso.

Coloque por cima da cobertura branca, de preferência ponha alguns suspiros por cima para ficar harmônico e mais saboroso.

Deixe na geladeira até esfriar.

Sirva à vontade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30254-peito-de-mulata-maravilhoso.html>