

# 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>