

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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