

CREME DE CHOCOLATE E CAFÉ

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de (chá) de leite
1 pacote de mistura de pudim instantâneo sabor chocolate
2 colheres (sopa) de café solúvel instantâneo
250 g de leite fresco batido
2 colheres (sopa) de açúcar
6 chocolates bis
castanhas tostadas a gosto

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata o leite, o pó para pudim e o café por dois minutos, reserve.

Bata o creme de leite com o açúcar até dar o ponto de chantilly.

Incorpore metade do chantilly à mistura de chocolate e café.

Em taças individuais, intercale camadas de creme de chocolate, camadas de Bis e o restante do chantilly, coloque as castanhas por cima. Leve à geladeira por, no mínimo, quatro horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30380-creme-de-chocolate-e-cafe.html>