

ESCONDIDINHO DE CHOCOTONE

INGREDIENTES

1 chocotone (500 g)
1 litro de leite
1 lata de leite condensado
2 caixas de creme de leite
4 gemas
3 colheres sopa de amido de milho
1 xícara de café de licor de cacau
300 g de chocolate meio amargo
1/2 caixa de chocolate bis

MODO DE PREPARO

Misture 800 ml de leite com as gemas, o leite condensado e o amido de milho, mexer até engrossar.

Misturar a esse creme 1 caixa de creme de leite.

Cortar o chocotone em fatias finas e forrar um pirex com uma parte das fatias.

Misturar 200 ml de leite com licor de cacau e molhar o chocotone.

Cobrir com creme, colocar outra camada de chocotone, molhar com leite e colocar outra camada de creme.

Derreter o chocolate e misturar 1 caixa de creme de leite.

Colocar por cima da última camada de creme.

Decorar com chocolate bis fatiado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31065-escondidinho-de-chocotone.html>