

CREMOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 pacote de pó para pudim
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 200 g de chocolate ao leite picado
- 3 xícaras (chá) de chantilly

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture o pó para pudim com o leite. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Desligue o fogo e misture bem o chocolate picado até derreter totalmente.

Deixe esfriar, junte duas xícaras (chá) de chantilly e misture bem.

Distribua em taças e leve à geladeira até firmar.

Na hora de servir, decore com o restante do chantilly.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31246-cremousse-de-chocolate.html>