

DELÍCIA DE CHOCOLATE BICOLOR

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
3 ovos
1 colher de sopa de amido de milho
1/2 litro de leite
1 caixa de creme de leite
1 barra de chocolate meio amargo
1 pacote de biscoite maizena

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela coloque o leite, 3 gemas peneiradas, leite condensado e maizena.

Mexa até o ponto de mingau, desligue o fogo e misture o creme de leite.

Coloque o creme em um refratário médio e, por cima, espalhe o biscoito de maizena (se preferir pode molhar o biscoito no leite).

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate: Derreta a barra de chocolate em banho-maria e reserve.

Bata 3 claras na batedeira até dobrar de quantidade.

Misture o açúcar e continue batendo até dar ponto de suspiro.

Misture o chocolate derretido e o creme de leite, misture bem.

Deixe gelar por aproximadamente 2 horas e está pronto pra servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31741-delicia-de-chocolate-bicolor.html>