

# DOCE DE ACHOCOLATADO

## INGREDIENTES

1 copo de leite

2 colheres de sopa de açúcar refinado

4 colheres de achocolatado em pó

2 colheres de margarina ou manteiga

1 colher de chá de amido de milho

1/2 copo de leite

2 colheres de chá de açúcar refinado

## MODO DE PREPARO

Em uma panela média e alta, misture a margarina ou a manteiga, o achocolatado em pó e as 2 colheres de açúcar refinado.

Após misturado bem, adicione 1 copo de leite e misture.

Leve a mistura ao fogo médio por aproximadamente 25 minutos ou até engrossar.

Enquanto a mistura ferve, misture o amido de milho, o 1/2 copo de leite e as 2 colheres de chá de açúcar refinado em uma panela pequena.

Leve a mistura em fogo bem baixo mexendo até engrossar e reserve.

Fique de olho para que a 1<sup>a</sup> mistura não queime.

Após as duas misturas prontas, a 2<sup>a</sup> já fria e a 1<sup>a</sup> ainda quente misture as duas em um refratário de vidro.

Leve para a geladeira até gelar e engrossar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31830-doce-de-achocolatado.html>