

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 1ª mistura não queime.

Após as duas misturas prontas, a 2ª já fria e a 1ª 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>