

DELÍCIA DE MARACUJÁ E CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 caixinhas creme de leite

1 lata de leite condensado

1 suco fresh sabor maracujá (fresh não vem com açúcar)

envelope de gelatina sem sabor (aquele quem vem 2 grudadinhos)

2 copos de leite (200 ml cada)

1 barra de chocolate meio amargo

1/2 barra de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

MARACUJÁ:

Maracujá: Bata no liquidificador o leite condensado, 1 caixinha de creme de leite, o suco (em pó mesmo) e 1 copo de leite.

Prepare um envelope da gelatina, como indicado na embalagem da mesma.

Junte a gelatina no liquidificador e bata novamente.

Coloque num refratário e leve ao congelador por 30 minutos (se for só na geladeira, vai demorar mais). Não esqueça, para não congelar.

CHOCOLATE:

Chocolate: Em uma panela, coloque 2 caixinhas do creme de leite e o chocolate todo, picado. Leve ao fogo, até que o chocolate derreta.

Prepare o outro envelope da gelatina.

Junte no liquidificador o chocolate derretido no creme de leite, 1 copo de leite e a gelatina, bata.

Tire do congelador o maracujá, que já vai estar consistente, jogue o chocolate por cima e devolva para o congelador. Mais 30 minutos e pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32158-delicia-de-maracuja-e-chocolate.html>