

CREME DE BAUNILHA LIGHT COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado diet ou dukan (1 xícara de chá de leite em pó desnatado, 1/4 xícara de chá de água fervente e 3 colheres de sopa de adoçante em pó forno e fogão)

1/2 lata de leite desnatado

1 colher de sopa de maizena ou pó de creme de arroz

1 colher de chá de baunilha

1/lata de creme de leite

4 gemas

250g de chocolate amargo ou diet ou meio amargo

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, o leite, as gemas peneiradas e a maizena, mexa sempre até levantar fervura.

Após o creme engrossar, inclua a baunilha.

Tire fo fogo e inclua o creme de leite.

Separar metade do creme e inclua o chocolate picado, com o creme ainda quente ele irá derreter.

Despeje em camadas o creme branco e o creme com o chocolate derretido.

Raspe chocolate por cima para decorar, se preferir.

Esta receita pode ser feita substituindo o chocolate por alguma fruta!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32471-creme-de-baunilha-light-com-chocolate.html>