

CHOCOLATE QUENTE COM CREME DE AVELÃS

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de leite
2 colheres (sopa) de amido de milho
6 colheres (sopa) de chocolate em pó
8 colheres (sopa) de açúcar cristal
400 g de creme de leite (2 caixinhas)
creme de avelãs
flocos de chocolate crocantes

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador bata o leite, o amido de milho, o açúcar e o chocolate em pó. Despeje em uma panela e leve ao fogo baixo até ferver, mexendo sempre. Desligue o fogo e despeje o creme de leite, mexendo até ficar bem homogêneo. Passe o creme de avelãs na borda da xícara por dentro. Despeje o chocolate quente. Finalize polvilhado os flocos de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33147-chocolate-quente-com-creme-de-avelas.html>