

# CHOCOLATE QUENTE APURADO

## INGREDIENTES

2 xícaras de leite  
2 colheres (sopa) de maizena  
2 colheres (sopa) de chocolate em pó  
1 colher (sopa) de achocolatado  
2 colheres (sopa) de açúcar mascavo  
1 pau de canela  
50 g de chocolate amargo  
1/2 caixa de creme de leite  
açúcar refinado ou leite condensado a gosto

## MODO DE PREPARO

Dissolva a maizena no leite em temperatura ambiente.

Peneire o chocolate em pó e jogue fora o açúcar refinado que sobrar na peneira. Misture-o ao achocolatado e ao açúcar mascavo.

Adicione os secos e o pau de canela ao leite, levando ao fogo alto e mexendo sempre até engrossar. Retire o pau de canela no fim do processo.

Coloque o chocolate amargo no fundo de uma xícara e adicione a mistura ainda quente aos poucos, mexendo até derreter. Leve ao fogo baixo, se necessário, para auxiliar o derretimento.

Adicione o creme de leite e misture até ficar uniforme.

Adoce com açúcar refinado ou leite condensado, se quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33239-chocolate-quente-apurado.html>