

COBERTURA DURINHA DE CHOCOLATE (SEM LEITE CONDENSADO)

INGREDIENTES

- 1 copo de leite em pó (1 copo americano + 3 colheres de sopa de leite)
- 6 colheres de achocolatado em pó (de preferencia "Nescau")
- 2 colheres de sopa de margarina
- 4 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes (leite, chocolate, margarina e açúcar) em uma panelinha.

Ligue o fogo médio e mexa até começar a "ferver" esta mistura. Ao ferver, abaixe o fogo e deixe bem brando, continue mexendo por mais 1 minutinho. A mistura não irá ficar durinha na panela, ficará um "líquido", pastoso. Desligue o fogo e leve a mistura ao congelador por aproximadamente 30 minutos. A mistura irá endurecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33285-cobertura-durinha-de-chocolate-sem-leite-condensado.html>