

CHOCOLATE CREMOSO NA TAÇA

INGREDIENTES

CREME CHOCOLATE PRETO:

Creme Chocolate Preto: 1 lata e meia de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

1 colher (sopa) margarina

3 colheres (sopa) chocolate em pó

CREME CHOCOLATE BRANCO:

Creme Chocolate Branco: 1 lata e 1/2 de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

1 colher (sopa) margarina

CALDA:

Calda: 1 xícara (chá) de açúcar

1 copo (tipo requeijão) de leite

1 colher (sopa) margarina

3 colheres (sopa) chocolate em pó

Gotas de baunilha (opcional)

1 dose de conhaque

MODO DE PREPARO

CREME CHOCOLATE PRETO:

Creme Chocolate Preto: Leve ao fogo baixo o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó, mexa sem parar até começar a aparecer o fundo da panela, retire do fogo e acrescente o creme de leite gelado e sem soro, reserve.

CREME CHOCOLATE BRANCO:

Creme Chocolate Branco: Leve ao fogo baixo o leite condensado e a margarina.

Mexa sem parar até começar a aparecer o fundo da panela, retire do fogo e acrescente o creme de leite gelado e sem soro, reserve.

CALDA:

Calda: Leve ao fogo o açúcar, leite, margarina, baunilha e o chocolate.

Quando o leite começar a subir coloque a dose de conhaque e desligue o fogo.

MONTAGEM DA SOBREMESA:

Montagem da sobremesa:

Voce vai precisar de uma taça grande para sobremesa.

Em um prato corte fatias do bolo pulmann e jogue a calda ainda quente, amasse com um garfo até ficar uma pasta bem molhadinha.

Com uma colher ou uma concha se preferir vá colocando em camadas alternadas na taça conforme mostra a foto. Coloque o bolo, um pouco do creme de chocolate preto e um pouco do creme de chocolate branco e assim sucessivamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33514-chocolate-cremoso-na-taca.html>