

CHANDELE CREMOSO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1/2 litro de leite

chocolate em pó a gosto

3 colheres bem cheias de maisena

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque o leite em uma panela em fogo médio.

Acrescente o chocolate em pó.

Misture a maisena com um pouco de água em um copo.

Acrescente a maisena aos poucos à mistura com chocolate até ficar com a consistência de mingau, mexa sem parar para não queimar.

Depois de desligar o fogo acrescente o creme de leite e mexa bem. Deve ficar uma mistura homogênea e cremosa, um pouco mais fina.

Coloque em taças e leve à geladeira. Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33697-chandele-cremoso-de-chocolate.html>