

SALVELCRÃO CROCANTE

INGREDIENTES

CREME DE SALVELCRÃO:

Creme de salvelcão: 1 litro de leite
4 colheres (sopa) de amido de milho
2 ovos
1 lata de leite condensado
5 unidades de pastilha halls (preta)
2 colheres de sopa de essência de baunilha

CALDA CROCANTE:

Calda crocante: 5 colheres (sopa) de achocolatado
2 colheres (sopa) de manteiga
1 lata de creme de leite
1/2 caixa de bis

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Quebre as unidades de Halls.
Bata as Halls e os outros ingredientes no liquidificador.
Coloque-os em uma panela e leve em fogo baixo para cozinhar.
Mexa sem parar até o creme ficar com consistência pastosa.
Coloque em um refratário umedecido e reserve.

CALDA CROCANTE:

Calda Crocante: Leve o achocolatado e a manteiga ao fogo.
Aos poucos vá acrescentando o creme de leite até obter uma calda.
Triture os bis, coloque a calda de chocolate e os bis triturados por cima do creme.
Leve ao congelador por 6 horas.
Após isso sirva-se e delicie-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34849-salvelcrao-crocante.html>