SALVELCRÃO CROCANTE

INGREDIENTES

CREME DE SALVELCRÃO:

Creme de salvelcrão: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