

SOBREMESA DE BISCOITO PIRAQUÊ CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

1 lata creme de leite

2 colheres de amido de milho

1 e 1/2 lata de leite (use a medida da lata de leite condensado)

pêssego em caldas

CREME CHOCOLATE:

Creme chocolate: 5 colheres achocolatado em pó

1 leite de coco (opcional)

3 xícaras de leite

1 e 1/2 xícara de amido de milho

biscoitos piraquê de chocolate

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Leve ao fogo baixo o leite condensado, creme de leite e a lata de leite.

Com a metade da medida do leite acrescente as 2 colheres de amido de milho.

Deixe no fogo até engrossar, mexendo sem parar, para não queimar.

Depois de pronto coloque numa travessa e por cima pique os pêssegos em calda.

Leve ao freezer.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Leve ao fogo o chocolate em pó, leite e as colheres de amido de milho.

Deixe engrossar mexendo sempre e depois de pronto reserve.

Tire o creme branco do freezer e coloque com cuidado o creme de chocolate por cima para não penetrar no creme de baixo.

Após isso pique os biscoitos piraquê por cima do creme chocolate e leve novamente ao freezer por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35028-sobremesa-de-biscoito-piraque-chocolate.html>