

PÊSSEGO COM CALDA DE CHOCOLATE E COBERTURA DE CHANTILLY

INGREDIENTES

- 15 colheres (de sopa) de chocolate em pó
- 3 xícaras (de chá) de leite (preferência desnatado)
- 1 colher (de sopa) de margarina
- 1 lata de chantilly para confeitaria
- 6 colheres (de sobremesa) de açúcar
- 6 pêssegos descascados
- 1 colher (de sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite, a margarina, o chocolate, o açúcar e o amido de milho.

Misture bem em fogo baixo, até que comece a ferver e virar um caldo.

Depois que o caldo engrossar, desligue o fogo e conserve-o quente, por 2 minutos tampado.

Enquanto isso em uma tigela coloque todos os pêssegos picados e bem lavados.

Despeje o caldo sobre os pêssegos.

Deixe esfriar no congelador por 8 ou 10 minutos, se preferir bem geladinho deixe por mais tempo.

Cubra tudo com uma camada de chantilly para confeitaria.

Deguste esta deliciosa sobremesa!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35746-pessego-com-calda-de-chocolate-e-cobertura-de-chantilly.html>