

COMO ADICIONAR CREME DE LEITE AO CHOCOLATE DERRETIDO SEM TALHAR

INGREDIENTES

500g de chocolate meio amargo

1 e 1/2 lata de creme de leite sem soro

Água para banho maria, quanto precisar

MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela com água em fogo médio, para o banho-maria.

Coloque um recipiente que caiba em cima da panela mas que não entre em contato com a água.

Acrescente todo o creme de leite no recipiente e espere ele aquecer um pouco (durante esse processo ou antes se a água ferver, desligue o fogo).

Pique o chocolate e acrescente ao creme de leite no banho-maria.

Mexa até que o chocolate derreta e fique homogêneo.

Está pronto. Agora é só utilizar onde desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/35843-como-adicionar-creme-de-leite-ao-chocolate-derretido-sem-talhar.html>