

CREME DE CHOCOLATE CASEIRO

INGREDIENTES

DECORAÇÃO:

Decoração: 1/2 barra de chocolate meio amargo

Nozes

Ou, se quiser, podem ser substituídos por claras em neve.

MODO DE PREPARO

CREME 1:

Creme 1: Misture o leite, o leite condensado, as gemas e o achocolatado até desgrudar da panela.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite, mexa bem e reserve.

CREME 2:

Creme 2: Derreta o chocolate e misture o creme de amendoim e as nozes, reserve.

Para a 1ª camada, espalhe, em uma vasilha o 1º creme.

Depois, cubra toda essa camada com as bolachas e espalhe o 2º creme.

Vá fazendo isso até terminar. Finalize com uma camada de bolachas e cubra com o chocolate derretido.

Decore com as nozes e/ou com as claras em neve.

Leve à geladeira e deixe por cerca de 3 horas, ou até esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37748-creme-de-chocolate-caseiro.html>