

SOBREMESA TIPO CHANDELLE

INGREDIENTES

- 250 g chocolate meio amargo
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1 litro de leite
- 2 colheres de sopa de maisena
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Derreter o chocolate.

Levar ao fogo o chocolate derretido, o leite condensado e a margarina, preparando um brigadeiro consistente.

Separar um copo de leite e dissolver nele o chocolate em pó e a maisena.

Acrescentar o restante do leite na panela com o brigadeiro pronto e, homogeneizar com um "fouet" (batedor de claras), até dissolver todo brigadeiro.

Acrescentar o restante do leite já com a maisena e o chocolate em pó dissolvido.

Levar ao fogo novamente, mexendo sempre até levantar fervura.

Deixar ferver, sem parar de mexer, por aproximadamente 5 minutos. O creme vai engrossar um pouco.

Retirar do fogo e colocar em uma travessa.

Após esfriar um pouco, acrescentar o creme de leite aos poucos e ir mexendo com o "fouet" ou se preferir, com a batedeira.

Após acrescentar todo o creme de leite, bater mais uns 2 minutos, para que o creme fique bem cremoso como o original.

Levar à geladeira por no mínimo 6 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40943-sobremesa-tipo-chandelle.html>