

SOBREMESA CREMOSA COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME 2:

Crema 2: 1 caixa de crema de leite (sem soro)

4 claras

6 colheres de sopa de açúcar

CALDA:

Calda: 1 xícara de açúcar

1/2 copo de água

4 colheres de sopa de achocolatado diluído em 4 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Leve o açúcar ao fogo até formar uma calda caramelada (não deixar passar do ponto). Acrescentar a água, mexer até diluir. Colocar na forma.

Dilua o achocolatado em 1/2 copo de água e jogue sobre a calda na forma. Leve ao congelador enquanto prepara os cremes.

CREME 1:

Crema 1: Misture todos os ingredientes do crema 1 em uma panela, leve ao fogo e deixe ferver por 3 minutos mais ou menos (não deixar muito tempo pois pode coalhar). Leve ao congelador.

CREME 2:

Crema 2: Bata as claras em neve, adicione o açúcar e bata um pouco mais, adicione o crema de leite e misture (sem bater).

Misture o crema 1 com o crema 2 delicadamente. Coloque na forma. Leve ao congelador por 6 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41288-sobremesa-cremosa-com-calda-de-chocolate.html>