CREME RÁPIDO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 gemas

10 colheres (sopa) de açúcar

4 xícaras (chá) de leite

6 folhas de gelatina incolor

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Faça um creme com as gemas batidas, o açúcar e o leite e leve-o ao fogo para engrossar. Tire-o e deixe fora do fogo.

Derreta a gelatina em uma xícara (chá) de água quente e junte-a ao creme que está fora do fogo.

Acrescente o chocolate em pó e misture bem, coloque em uma forma molhada e leve para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42026-creme-rapido-de-chocolate.html