SUSPENSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 caixinhas de creme de leite

6 colheres de açúcar

12 colheres de chocolate em pó

3 colheres de margarina

1 pacote de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes numa panela (sendo que, neste passo, apenas metade do chocolate granulado). Misture bem, ainda com o fogo desligado.

Ligue o fogo baixo, e mexa sem parar até a manteiga derreter por completo.

Coloque a mistura quente num refratário próprio para geladeira (de preferência plano). Despeje por cima o granulado restante.

Deixe na geladeira por no minimo 12 horas. Após o tempo, pode ser servido. Fica perfeito com biscoitos ou pãezinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42079-suspense-de-chocolate.html