

MANJAR DE CHOCOLATE AO MOLHO DE RUM

INGREDIENTES

MANJAR:

Manjar:400 ml de leite
200 ml de leite de coco
1 lata de leite condensado
1/2 xícara (de chá) de chocolate em pó
5 colheres (de sopa) de amido de milho
Óleo (para untar)

CALDA DE RUM:

Calda de Rum:200 ml de creme de leite
150 g de chocolate branco para cobertura
3 colheres (de sopa) de rum
Pêssegos em calda a gosto (para decorar)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes do manjar no liquidificador.

Em seguida, leve ao fogo, mexendo até engrossar.

Retire e despeje a mistura em uma fôrma para pudim untada com óleo e leve à geladeira até ficar endurecido. Por fim, desenforme o manjar e despeje a calda de rum por cima. No preparo da calda, derreta o chocolate e o creme de leite, mexa bem e misture o rum.

Decore com pêssegos em calda e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42736-manjar-de-chocolate-ao-molho-de-rum.html>