CHOCOCREME

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa cheias) de chocolate em pó

1 lata de creme de leite com soro

1 vidro de leite de coco (200 ml)

1 envelope de gelatina em pó sem sabor, hidratada e dissolvida em 4 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó, leve ao fogo médio e cozinhe até dar ponto de brigadeiro consistente (10 minutos). Reserve.

Em um liquidificador coloque o creme de leite com soro, o leite de coco e a gelatina e bata bem. Acrescente o brigadeiro (reservado acima) e bata por mais 5 minutos.

Em taças coloque o creme (feito acima) e leve à geladeira por cerca de 3 horas. Decore e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43029-chococreme.html