CREME DE CHOCOLATE BRANCO PARA DOCES E RECHEIOS

INGREDIENTES

1 tablete de chocolate branco

2 caixinhas de creme de leite ou 1 pote de creme de leite fresco

1 colher de sobremesa de maisena dissolvida em dois dedinhos de leite (caso necessario engrossar o creme)

MODO DE PREPARO

Quebre o tablete em uma tigela de vidro que possa ir ao microondas

Leve ao micro-ondas em potencia 60 ou media baixa por 2 minutos ou aos poucos, mexendo até derretê-la.

Após derretida, adicione as duas caixinhas de creme de leite e misture.

Caso decida usar o pote de creme de leite fresco, o creme ficará mais grosso (em minha opinião mais gostoso).

Se usar o creme de leite de caixinha, uma caixinha fica grosso, com muito sabor de chocolate branco. Duas caixinhas fica mais molinho com um sabor mais suave, nesse caso prefiro colocar um pouquinho de maisena e voltar ao microondas em potencia normal de 40 em 40 segundos até perceber que o creme ficou grosso do jeito que eu desejo.

É muito bom para comer puro com bolacha picada e morangos picados. Para rechear bolos, para rechear carolinas etc.

Para cada receita existe uma consistência ideal, então você decide. Lembrando que quando levamos à geladeira o creme fica um pouco mais firme.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43602-creme-de-chocolate-branco-para-doces-e-recheios.html