CHOCONDELLE

INGREDIENTES

1 barra de chocolate (branca ou preta)

4 colheres (sopa) de leite em pó

1 caixinha de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite

2 danetes (de chocolate ou branco)

Copinhos de café menores de preferência, que você encontra em todos os armarinhos

MODO DE PREPARO

Coloque a barra de chocolate dentro de um recipiente em pedaços (em quadradinhos do chocolate), para derreter no micro-ondas (dois minutos ou menos, se não derreter bem de uma mexida com uma colher).

Depois pegue o leite condensado, o creme de leite (as duas caixinhas)os dane tis e o leite em pó e a barra de chocolate também ata tudo no liquidificador (muitas vezes ele não bate tudo, então pegue uma colher e mexa um pouco nas beiradas, com o liquidificador desligado).

Depois que tiver tudo batido pegue uma vasilha e coloque o chocondelle nela.

pegue uma colher e encha os potinhos de chocondelle e coloque os no congelador e pronto, deixe congelar de um dia para o outro e coma fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43637-chocondelle.html