CREPE DE RICOTA COM MOLHO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

COBERTURA DE CHOCOLATE:

Cobertura de chocolate:1/2 lata de leite condensado

1 colher de sobremesa de manteiga

1 colher de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa de mel

MODO DE PREPARO

Bata o requeijão com a ricota, o açúcar e essência de baunilha até obter um creme liso, reserve.

Prepare a cobertura derretendo a manteiga junto com o leite condensado, o chocolate e o mel.

Leve ao fogo brando mexendo até que engrosse um pouco e reserve.

Recheie as massas enrolando-as como rocambole.

Derreta a manteiga num refratário, colocando-o no forno.

Retire e arrume nele os crepes, numa camada só, leve ao forno por 10 minutos ou até que estejam bem quentes.

Cubra os crepes com a cobertura de chocolate ainda quente e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43862-crepe-de-ricota-com-molho-de-chocolate.html