

CREME DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

5 colher de maisena

2 gemas

1 litro de leite

2 colher de manteiga

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

2 colher de baunilha

500 g de chocolate branco picado

MODO DE PREPARO

Dissolva a maisena em um pouco de leite.

Junte o leite restante, as duas gemas a manteiga e o leite condensado.

Misture bem ate ele engrossar, bem parecido com um mingau.

Retire do fogo e em seguida adicione o chocolate picado, mexa ate que ele se dissolva todo.

Bata o creme na batedeira, e vai acrescentando o creme de leite e a baunilha.

Agora e só levar a geladeira, e se quiser pode adicionar uns pedaços de chocolate picado no meio (opcional).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/44284-creme-de-chocolate-branco.html>