

OMELETE DOCE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

PARA A OMELETE DE CHOCOLATE:

Para a omelete de chocolate: 2 ovos

2 colheres (sopa) de achocolatado em pó

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de leite em pó

PARA CALDA DE CHOCOLATE:

Para calda de chocolate: 1 colher (chá) de manteiga

2 colheres (sopa) de achocolatado em pó

2 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

OMELETE:

Omelete: Bata a clara em uma batedeira até ficar em neve.

Adicione os outros ingredientes menos a gema e bata.

Depois adicione a gema e bata novamente, quando terminar é só fritar no óleo em uma frigideira.

CALDA:

Calda: Adicione os ingredientes e misture em uma frigideira em fogo baixo.

Quando estiver borbulhando jogue por cima da omelete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45019-omelete-doce-de-chocolate.html>