PAIXÃO CREMOSA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 colheres (sopa) de maisena

2 latas de leite (medida de leite condensado)

3 gemas

2 caixas de creme de leite

2 xícaras (chá) de chocolate meio amargo derretido

1/2 xícara de castanha de caju picada

2 xícaras de chocolate ao leite picado

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado, a maisena dissolvida no leite, bata as gemas e passe-as na peneirinha, coloque junto e leve ao fogo médio até engrossar o creme branco.

Deixe este creme esfriar e misture o creme de leite.

Separe 1/3 dessa mistura e no restante coloque o chocolate meio amargo derretido e ficará um creme escuro

Coloque em um refratário a metade deste creme de chocolate e leve ao congelador por 20 minutos.

Retire e cubra com o restante do creme amarelo que ficou sem o chocolate, salpique com a castanha picada e volte ao congelador por mais 10 minutos.

Retire do congelador e cubra com o restante do creme de chocolate.

Derreta o chocolate ao leite e espalhe em cima da torta.

Deixe na geladeira por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46028-paixao-cremosa.html