CHOCOLATE AVELUDADO

INGREDIENTES

Raspa de 1 tangerina

1 litro de leite morno

1 xícara de chá (100g) de achocolatado instantâneo

4 colheres (sopa) (48 g) de açúcar

4 gemas

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com o açúcar até obter um creme bem claro.

Junte chocolate em pó e bata por mais alguns instantes.

Por último adicione o leite morno e as raspas de tangerina.

Leve ao fogo em banho-maria, encorpado (cerca de 20 minutos), sirva imediatamente em canecas grandes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47840-chocolate-aveludado.html