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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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