

ACHOCOLATADO CREMOSO PRÁTICO

INGREDIENTES

- 2 copos de leite
- 2 colheres de sopa de creme de leite
- 2 colheres (rasas) de sopa de achocolatado
- 1 colher (rasa) de sopa de amido de milho
- Leite condensado (suficiente para adoçar)
- Folhas de hortelã (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente adicionar o amido de milho ao leite e mexer até dissolver bem.

Adicione o achocolatado e o creme de leite à mistura e mexa.

Leve a mistura ao fogo, até tomar consistência (pouco) cremosa.

Deixe gelar (quanto mais gelado melhor).

Bata no liquidificador (ajudará a espumar) juntamente com as folhas de hortelã.

Estará pronto para ser servido. Não é necessário adoçar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48031-achocolatado-cremoso-pratico.html>