

CHOCOLATE QUENTE ARRETADO

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 colher de café de gengibre ralado

1 caixa de leite condensado

5 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa bem cheia de amido de milho

1/2 xícara de pinga

MODO DE PREPARO

Ferva o leite e o gengibre até que o leite suba.

Desligue o fogo, espere um pouco e coe o gengibre.

Junte todos os demais ingredientes, menos a pinga, volte ao fogo até ferver novamente.

Desligue, junte a pinga, mexa bem e saboreie.

Fica muito bom se colocar chantilly por cima ou mesmo canela em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49215-chocolate-quente-arretado.html>