

COBERTURA PARA BOLOS E TORTAS PRÁTICA

INGREDIENTES

- 2 1/2 xícaras de leite de vaca
- 3 colheres de sopa cheias de achocolatado
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 2 colheres de açúcar (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture o achocolatado, a manteiga e o leite em uma panela pequena.

Se quiser o açúcar, para ficar um pouco mais doce, pois sem o açúcar fica como chocolate meio amargo.

Leve ao fogo alto, por volta de 15 minutos, ou até engrossar, mas lembre-se, fogo alto.

A água presente no leite irá evaporar, assim ficará cremoso e uma delícia.

Despeje sobre o bolo ainda quente, faça furos para penetrar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50083-cobertura-para-bolos-e-tortas-pratica.html>