CHOCOLATE QUENTE SIMPLES COM CHANTILLY CASEIRO

INGREDIENTES

CHANTILLY CASEIRO:

Chantilly caseiro:2 xícaras de chá de creme de leite sem soro

2 colheres de sopa de açúcar

4 gotas de essência de baunilha

CHOCOLATE QUENTE SIMPLES:

Chocolate quente simples:6 xícaras de leite

4 colheres (sopa) de açúcar

7 colheres (sopa) de achocolatado

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

CHANTILLY:

Chantilly:Bater o creme de leite por 4 minutos na batedeira, adicionar o açúcar e bater até ficar ligeiramente firme.

Acrescente as gotas de baunilha bata mais alguns minutos.

Está pronto. Agora reserve para colocar por cima do chocolate quente.

CHOCOLATE QUENTE SIMPLES

Em uma panela grande e funda adicione o leite, o açúcar e o achocolatado. Mexa bem até dissolver o achocolatado e o açúcar.

Leve ao fogo médio. Cuide para não transbordar quando começar a ferver.

Adicione a manteiga e deixe ferver até engrossar ligeiramente (cerca de 16 minutos).

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50207-chocolate-quente-simples-com-chantilly-caseiro.html