

BLACK AND WHITE

INGREDIENTES

1 lata creme de leite com soro

1 lata de leite condensado

½ envelope de gelatina incolor sem sabor dissolvida conforme orientação do fabricante

2 colheres de sopa de cacau em pó ou chocolate em pó de sua preferência

MODO DE PREPARO

Misture o creme de leite e o leite condensado.

Bata esse creme no liquidificador e aos poucos acrescente a gelatina dissolvida.

Deixe misturar bem, para ficar um creme bem homogêneo.

Despeje metade deste creme branco em taças e deixe o que sobrou no liquidificador, pois você já vai usar ele novamente.

Coloque as taças com o creme branco no congelador, por uns 15 minutos, ou até que o creme branco fique com a camada superior mais firme. O objetivo é dar uma selada, para receber mais uma camada de creme.

Misture o cacau ao resto do creme branco e bata bem, até formar o creme de chocolate.

Despeje delicadamente esse creme escuro sobre o creme branco e leve a geladeira por 3 horas ou até que fique mais firme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50943-black-and-white.html>