LICOR DE CHOCOLATE CREMOSO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

200 ml de leite

60 g de chocolate meio amargo picado

125 g de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

75 ml de rum, wisky, vodca ou conhaque

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Coloque em fogo brando para derreter o chocolate meio amargo picado em 100 ml de leite, depois de totalmente derretido, desligue o fogo, espere amornar incorpore o restante do leite.

Adicione todos os ingredientes no liquidificador e bata entre 3 a 5 minutos ou até que o açúcar esteja totalmente diluído.

Deixe descansar em recipiente escuro por 7 dias, tampados com rolha, depois conserve em geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53381-licor-de-chocolate-cremoso.html