

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, whisky, vodka 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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