

SOBREMESA CREMOSA DE CHOCOLATE CASEIRA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de chocolate em pó (não use achocolatado)

6 colheres (sopa) de amido de milho

1 litro de leite

1 caixinha de creme de leite

1 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

Dissolva o amido de milho em um pouco de leite

Em uma panela misture o restante do leite, o açúcar e o chocolate em pó

Leve a panela ao fogo baixo e vá acrescentando o amido de milho dissolvido no leite aos poucos, sem parar de mexer

Misture até engrossar bem e ficar consistente

Tire do fogo e adicione o creme de leite

Divida em potinhos e cubra com plástico filme

Leve à geladeira por quatro horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11211-sobremesa-cremosa-de-chocolate-caseira.html>