

CREME DE AMEIXA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado
100 g de ameixa seca sem caroço
2 colheres (sopa) de leite em pó
1 colher de manteiga sem sal
50 g de chocolate meio amargo
100 g de chocolate ao leite
25 g de chocolate branco
1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Adicione a manteiga e continue mexendo até o creme soltar da panela

Leve ao fogo o leite condensado, o leite em pó e as ameixas picadas em pedaços pequenos

Despeje em uma travessa e deixe esfriar

Em um recipiente, coloque as 100 g de chocolate ao leite, as 50 g de chocolate meio amargo e as 25 g de chocolate branco

Leve ao micro

Em seguida, acrescente aos chocolates o creme de leite, mexendo até unir os chocolates ao creme de leite

Despeje em cima do creme já frio e leve à geladeira por 30 minutos ou até o chocolate endurecer

Enfeite com uva passas, coco ralado, granulado ou algo de sua preferência

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11261-creme-de-ameixa-com-cobertura-de-chocolate.html>