

CREME DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 xícaras de leite integral

1/2 xícara de maisena

1/2 xícara de açúcar

3 gemas de ovos peneiradas

1 e 1/2 colher (sopa) de margarina ou manteiga

3 colheres (sopa) de chocolate em pó meio amargo

MODO DE PREPARO

Em uma tigela bata as gemas com metade do açúcar até ficar um creme claro e homogêneo, depois adicione a maisena até incorporar

Em uma panela coloque o leite e o açúcar que sobrou para ferver

Adicione metade do leite fervido a mistura da gema e mexa bem

Adicione a mistura na panela com o que sobrou do leite fervido e ligue em fogo médio e mexa até engrossar

Leve à geladeira por 1h, depois bata bastante antes de utilizar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4562-creme-de-chocolate.html>