

CHOCOLATE QUENTE SIMPLES DA IRENA

INGREDIENTES

Para o chocolate quente

800 ml de leite

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) bem cheia de amido de milho

2 gemas de ovo sem pele

essência de baunilha a gosto

Para o chantili

2 claras

8 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de creme de leite (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque na panela as 2 gemas sem pele, o amido de milho e 1/2 copo

Mexa para desmanchar os grumos e acrescente o restante

June o achocolatado e reserve

Enquanto isso, bata as claras em neve e coloque o açúcar de 2 em 2 colheres, aos poucos

da colher, com o açúcar desmanchado

Acrescente a essência de baunilha

no fogo e mexa até levantar fervura

Coloque as claras em neve com açúcar, já prontas na xícara e despeje o chocolate

Cubra com mais uma colher de clara em neve

Sirva com uma colher

Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4756-chocolate-quente-simples-da-irena.html>