

CALDA DE CHOCOLATE SEM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara de leite
- 3 colheres (sopa) de margarina/manteiga
- 3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Na panela, coloque o açúcar, o achocolatado em pó e a manteiga

Vá mexendo com uma colher de pau em fogo médio por cerca de 25 ou 30 minutos até a mistura dar liga e adquirir uma consistência cremosa

A paciência vai ser sua grande aliada nessa hora, e te garantimos

Assim que chegar nesse ponto, desligue e deixe o brigadeiro esfriar durante 10 minutos

Após esse tempo, o brigadeiro está pronto para rechear o bolo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/788-calda-de-chocolate-sem-leite-condensado.html>