

CHOCONHAQUE CREMOSO QUENTE

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

200 g de creme de leite

600 ml de leite

4 copos (de shot) de conhaque

gravetos de canela a gosto

achocolatado ou /chocolate meio amargo a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, creme de leite e o chocolate até ficar cremoso (perto do ponto de mousse), por 4 a 6 minutos

Ferva o leite em uma leiteira e reserve

Bata por mais 6 minutos a mistura do liquidificador

Coloque a mistura na leiteira e acrescente o conhaque

Com o fogo baixo, mexa a mistura por volta de 3 minutos

Após ferver, coloque nas xícaras com os gravetos de canela

É possível acrescentar gotas de limão para quebrar o doce

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9605-choconhaque-cremoso-quente.html>