

CHOCOLATE QUENTE COM CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

500 ml de leite

3 colheres de cacau em pó ou achocolatado

1 colher de açúcar

1 pitada de canela em pó (preferencial)

3 colheres de creme de avelã

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela em fogo baixo coloque 500 ml de leite

Acrescente o cacau em pó ou achocolatado, 1 colher de açúcar, canela em pó e 3 colheres de creme de avelã

Dissolva o amido de milho em um pouco de leite na panela e mexa bem até borbulhar

Desligue o fogo e acrescente uma caixinha de creme de leite; misture e pronto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9941-chocolate-quente-com-creme-de-avela.html>