Chocolate quente branco

www.receitasdafia.com/receitas/chocolate-quente-branco

É tudo o que você precisa num dia frio. Tem como resistir?

Chocolate quente branco

15 min 2 porções

Ingredientes

- 100g de creme de leite em caixinha
- 200ml de leite integral
- 150g de chocolate branco picado
- 1 colher de (chá) de essência de baunilha (opcional)

Modo de Preparo

1. Pique bem o chocolate branco e reserve.
2. Em uma panela, aqueça o leite até ferver.
3. Abaixe o fogo e acrescente o creme de leite e a baunilha.
4. Mexa bem por cerca de um minuto e desligue o fogo.
5. Jogue o chocolate branco na panela e mexa bem, até que ele dissolva.
6. Sirva logo em seguida.