



Chocolate quente cremoso

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

Esfriou... Nada melhor para esquentar com um delicioso chocolate quente
Ainda mais se for bem cremoso.

Chocolate quente cremoso

 20 min

 4 porções

Ingredientes

- 1 barra de 300 gr de chocolate ao leite picado
- 4 colheres de (sopa) de chocolate em pó
- 4 colheres de (sopa) de leite em pó
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de (sopa) de maisena
- 1 litro de leite
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de chá de água
- uma pitada chá de sal
- 1/2 colher (chá) de noz-moscada

Modo de Preparo

1. No liquidificador, bata a água, maisena, o chocolate em pó e a noz-moscada. Reserve.
2. Em uma panela, coloque o leite, o leite condensado, uma pitada de sal e o chocolate em barra picado para derreter.
3. Quando levantar fervura, acrescente a mistura do liquidificador e mexa até ferver.
4. Finalize adicionando o creme de leite, misture bem.
5. Está prontinho para beber. Sirva bem quentinho.

www.receitasdafia.com