

Receitas



Chocolate quente com borda de granulado

Ingredientes

- 150g de chocolate ao leite Camp
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de açúcar
- ½ caixinha de creme de leite

Borda

- 50g de chocolate ao leite Camp picado
- 50g de granulado de chocolate Camp

Modo de preparo

Dissolva o amido de milho no leite frio e misture bem até ficar homogêneo. Despeje o conteúdo em uma panela e leve ao fogo baixo. Adicione os 150g de chocolate ao leite Camp, o chocolate em pó e o açúcar. Mexa bem até derreter o chocolate e virar uma mistura cremosa. Desligue o fogo, adicione o creme de leite e misture bem até incorporar.

Para a borda de granulado, basta derreter os 50g de chocolate em banho-maria e colocar em um prato que caiba a xícara. Em outro prato, despeje os 50g gramas de granulado. Mergulhe a borda da xícara no chocolate derretido e em seguida passe-a no granulado. Pressione delicadamente para que o granulado fique grudado no chocolate. Coloque o chocolate quente cremoso na xícara e sirva quente.