

# CREME DE AMEIXA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado  
100 g de ameixa seca sem caroço  
2 colheres (sopa) de leite em pó  
1 colher de manteiga sem sal  
50 g de chocolate meio amargo  
100 g de chocolate ao leite  
25 g de chocolate branco  
1 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Adicione a manteiga e continue mexendo até o creme soltar da panela  
Leve ao fogo o leite condensado, o leite em pó e as ameixas picadas em pedaços pequenos  
Despeje em uma travessa e deixe esfriar  
Em um recipiente, coloque as 100 g de chocolate ao leite, as 50 g de chocolate meio amargo e as 25 g de chocolate branco  
Leve ao micro  
Em seguida, acrescente aos chocolates o creme de leite, mexendo até unir os chocolates ao creme de leite  
Despeje em cima do creme já frio e leve à geladeira por 30 minutos ou até o chocolate endurecer  
Enfeite com uva passas, coco ralado, granulado ou algo de sua preferência

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11261-creme-de-ameixa-com-cobertura-de-chocolate.html>