

RECHEIO PERFEITO DE CHOCOLATE PARA BOLOS E TORTAS, FACINHO DE FAZER!

INGREDIENTES

- 150 gramas de chocolate ao leite picado
- 150 gramas de chocolate meio amargo picado
- ½ xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 caixinha de creme de leite
- ½ lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de amido
- 1 colher (sopa) rasa de gelatina em pó sem sabor
- ¼ xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de chantilly batido (medir antes de bater)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o chocolate ao leite, o chocolate meio amargo, o chocolate em pó, o leite, o creme de leite, o leite condensado e o amido.

Em outra vasilha coloque a gelatina sem sabor e a água, mexa.

Coloque dentro da panela e leve ao fogo até o recheio ficar bem cozido e cremoso.

Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido.

Leve para gelar até ficar firme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14284-recheio-perfeito-de-chocolate-para-bolos-e-tortas.html>