

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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