

CHANDELLE CASEIRO FACÍLIMO DE FAZER! DIFÍCIL É COMER POUCO!

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 4 colheres de sopa de maisena
- 6 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 gema
- 1 l de leite

MODO DE PREPARO

Comece misturando a maisena, a gema e o chocolate.

Vá acrescentando o leite aos poucos, mexendo sem parar.

Acrescente agora o leite condensado e mexa bem até obter uma mistura homogênea.

Leve ao fogo médio e vá mexendo sem parar até engrossar.

Apague o fogo, acrescente o creme de leite e misture bem até ficar homogêneo.

Leve à geladeira por cerca de 1 hora e o seu doce tipo Chandelle caseiro está pronto para ser consumido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15160-chandelle-caseiro-facilimo-de-fazer-dificil-e-comer-pouco.html>