Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Carina Schena
CRN 22408

Chocolate quente

Ingredientes:
240 ml de leite
1 colher (sopa) de amido de milho
½ colher (sopa) de chocolate em pó ou cacau
1 colher (sopa) de açúcar demerara
1 colher (sopa) de creme de leite (opcional)
Chocolate picado (opcional)

Modo de preparo:
Em uma panelinha e com o fogo desligado, misture o leite e o amido de milho com um batedor de claras (também conhecido como fouet).
Após dissolver bem, adicione o chocolate em pó ou cacau.
Mexa até que a mistura fique uniforme.
Leve a panela ao fogo baixo e continue mexendo até ficar cremoso.
Adicione o creme de leite e misture mais um pouquinho.
Se desejar, coloque chocolate picado por sirva e sirva.

Rendimento:
1 caneca