



CHOCOLATE'S

CHOCOLATE QUENTE

Ingredientes

2 xícaras (chá) de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

4 colheres (sopa) de açúcar

1 canela em pau

1 caixinha de creme de leite



Modo de preparo:

1. Em um liquidificador, bata o leite, o amido de milho, o chocolate em pó e o açúcar
2. Despeje a mistura em uma panela com a canela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até ferver
3. Desligue, adicione o creme de leite e mexa bem até obter uma mistura homogênea
4. Retire a canela e sirva quente





PREPARO
10 MIN



RENDIMENTO
4 PORÇÕES



bom apetite!!

BOLO DE CHOCOLATE COM CEREJAS

Ingredientes

MASSA:

4 ovos

1 xícara de óleo

1 xícara de leite

1 xícara de achocolatado em pó

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó



MASSA:

1. Bata os ovos, óleo e o leite no liquidificador até misturar bem
2. Coloque os ingredientes batidos no liquidificador juntos com ingredientes secos do recipiente
3. Misture bem
4. Coloque para assar em forno temperatura 180° por 35 minuto em forma redonda de preferencia de fundo falso



COBERTURA:

305 g de chocolate ao leite

1 lata de creme de leite



BOM APETITE!!