

DANETTES DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 200 GR DE CHOCOLATE DE LEITE, EM PEDAÇOS PEQUENOS (OU PRETO OU DE CULINÁRIA)
- 40 G AÇÚCAR (OU A GOSTO)
- 10 G DE FARINHA MAIZENA (AMIDO DE MILHO)
- 500 ML DE LEITE
- 2 GEMAS DE OVOS (LIGEIRAMENTE BATIDAS COM UM GARFO)

CONFEÇÃO

1. Acessório batedor

2. Colocar na taça o leite, a Maizena, o açúcar e as gemas de ovos. Programar velocidade 7 por 1 minuto.

3. Programar velocidade 4, a 90° por 12 minutos. Aguardar 8/10 minutos para arrefecer e adicionar o chocolate. Programar velocidade 4 por 30 segundos ou até ficar homogêneo.

4. Receita (e foto) adaptada de <http://www.recettes-economiques.com>
