

CREME CHOCOLATE PARA BARRAR



CONFEÇÃO

1. Coloque a margarina na taça com o acessório misturador e misture na velocidade 3 a 70 °C durante 3 min.
2. Junte os quadrados de chocolate e misture na velocidade 3 a 45 °C durante 5 min.
3. Substitua o acessório misturador pela lâmina para amassar/triturar. Junte o leite condensado e misture na velocidade 12 durante 30 seg.
4. Coloque a preparação num frasco e guarde-o no frigorífico até a sua utilização.

INGREDIENTES

- 180 G CHOCOLATE PRETO
- 100 G MARGARINA
- 20 CL LEITE CONDENSADO