

LEITE CREME DE CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Numa taça, misture o açúcar e as claras. Derreta o chocolate numa caçarola ou no microondas e adicione-o junto com as natas e o leite.

3. Junte as duas preparações. Divida pelas tacinhas. Coloque as tampas.

4. Coloque-as na cuba com 200 ml de água. Tempo de cozedura: 10 minutos.

5. Deixe arrefecer durante 12 horas. Polvilhe com açúcar e queime-o com um maçarico.

INGREDIENTES

- 30 G DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA 50% DE CACAU
- 70 ML DE NATAS
- 60 ML DE LEITE
- 2 GEMAS DE OVO
- 10 G DE AÇÚCAR
- 3 CC DE AÇÚCAR MASCADO
- 200 ML DE ÁGUA