



Sabores de *Inverno:*

7 Chocolates Quentes *Cremosos e Irresistíveis*



RECEITAS
EXCLUSIVAS



PERFEITAS PARA
DIAS FRIOS



SABORES QUE
AQUECEM O CORAÇÃO

♥ Aconchego em cada xícara ♥

CHOCOLATE QUENTE CREMOSO COM NUTELLA

INGREDIENTES

- 500 ml de leite integral
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% cacau
- 2 colheres (sopa) de Nutella
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada de canela em pó

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture o leite, o amido de milho, o chocolate em pó e o açúcar até dissolver bem.
2. Leve ao fogo médio, mexendo constantemente.
3. Quando começar a engrossar, adicione a Nutella e a canela em pó.
4. Continue mexendo por mais 2 minutos até ficar bem cremoso.
5. Desligue o fogo, sirva quente e, se desejar, finalize com chantilly ou raspas de chocolate.



CHOCOLATE QUENTE ECONÔMICO COM 3 INGREDIENTES

INGREDIENTES

- 1 xícara de achocolatado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 200 ml de leite

MODO DE PREPARO

1. Coloque o leite, o achocolatado e o creme de leite em uma panela.
2. Misture bem até dissolver completamente o achocolatado.
3. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar.
4. Cozinhe até aquecer bem e atingir uma textura cremosa.
5. Sirva ainda quente.



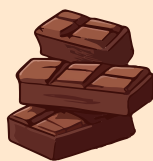
CHOCONHAQUE

INGREDIENTES

- 300 ml de leite
- 200 ml de conhaque
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 50 g de chocolate ao leite picado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%
- Canela a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, adicione o leite, o leite condensado e o chocolate em pó, misturando bem.
2. Acrescente o chocolate ao leite e leve ao fogo médio até derreter completamente.
3. Adicione o creme de leite e misture até ficar homogêneo.
4. Junte o conhaque e a canela a gosto, mexendo por mais alguns minutos sem deixar ferver intensamente.
5. Sirva quente e, se desejar, finalize com canela polvilhada por cima.



CHOCOLATE BRANCO QUENTE

INGREDIENTES

- 200 g de chocolate branco picado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 xícara de leite em pó
- 500 ml de leite integral

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque o leite integral e o leite em pó, misturando até dissolver bem.
2. Acrescente o chocolate branco picado e leve ao fogo médio.
3. Mexa até o chocolate derreter completamente.
4. Adicione o creme de leite e misture até ficar homogêneo e cremoso.
5. Sirva quente e, se desejar, finalize com raspas de chocolate branco.



COCO QUENTE

INGREDIENTES

- 500 ml de leite
- 200 ml de leite de coco
- 50 g de coco ralado
- 1/2 caixinha de leite condensado
- 50 g de chocolate branco picado

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque o leite, o leite de coco e o leite condensado.
2. Acrescente o chocolate branco e leve ao fogo médio, mexendo até derreter.
3. Adicione o coco ralado e misture bem.
4. Cozinhe por alguns minutos, mexendo até a bebida ficar cremosa e bem incorporada.
5. Sirva quente e, se desejar, finalize com coco ralado por cima.



CHOCOLATE QUENTE ZERO AÇÚCAR ZERO LACTOSE

INGREDIENTES

- 250 ml de leite vegetal de sua preferência
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó 100% cacau
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário
- 1 pitada de canela em pó
- 2 colheres (sopa) de creme de leite zero lactose

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture o leite vegetal, o chocolate em pó e o adoçante culinário.
2. Leve ao fogo médio, mexendo até incorporar bem os ingredientes.
3. Acrescente a canela em pó e continue mexendo.
4. Adicione o creme de leite zero lactose e misture até ficar homogêneo e cremoso.
5. Sirva ainda quente.



CHOCOLATE QUENTE DE CAFÉ

INGREDIENTES

- 300 ml de leite
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sobremesa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de café solúvel
- 2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture o leite, o chocolate em pó, o amido de milho, o café solúvel e o açúcar.
2. Mexa bem até dissolver completamente os ingredientes.
3. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar.
4. Cozinhe até engrossar levemente e ficar cremoso.
5. Sirva ainda quente.



PARA MAIS RECEITAS:



ACESSE NOSSO SITE

**ENTRE NO NOSSO GRUPO NO
WHATSAPP**

