

Chocolate quente branco



Tempo de preparo:
10 min

Rendimento:
4 porções

Tipo:

Nível:
Fácil

Ingredientes

2 e 1/2 colheres (de sopa) de farinha de arroz Monsolí

1 litro de leite

1 colher (de sopa) de açúcar (ou a gosto)

2 barras de chocolate branco (de 170 g cada)

3 gotas de baunilha

1/2 caixinha de creme de leite (100 g)

Modo de preparo

- Dissolva a farinha de arroz Monsolí no leite frio e leve ao fogo baixo, mexendo.
- Quando ferver, desligue o fogo e acrescente o creme de leite.
- Agora junte o chocolate branco picado pequeno ou ralado e mexa bem até dissolver todo.

- Coloque a baunilha.
- Se quiser adoce.
- Sirva bem quentinho.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br