

A SOBREMESA MAIS FÁCIL DO MUNDO!



Chocolate moça fake:

Derreta 300 gramas de chocolate 60% e reserve.

Pegue uma forma de silicone, ou qualquer outra desde que o chocolate não grude (pode ser até em formato de trufas) passe o chocolate nela por inteiro e leve ao freezer por 5 minutos, faça mais uma camada e leve novamente por mais 5 minutos, reserve.

Para o recheio de leite condensado cremoso:

- 1 receita do leite condensado fake
- 2 colher de sopa de manteiga
- 1 caixinha de creme de leite .

Modo de preparo:

Misture tudo em fogo baixo e mexa por aproximadamente 10 minutos, não mexa demais pra não ficar muito grosso, espere esfriar completamente.

Assim que esfriar espalhe esse recheio na casquinha de chocolate e cubra com o restante de chocolate que restou, leve a geladeira até o chocolate endurecer e aproveite!

É SUPER cremoso e com a casquinha de chocolate crocante!??

É surreal!

[INSCREVA-SE NO NOSSO CANAL DO YOUTUBE CLICANDO AQUI](#)

São Paulo, SP, 28 Fereveiro de 2019

Mkmouse