CHOCOLATE QUENTE



INGREDIENTES

1 xícara de oleaginosa (Castanha-do-pará, Castanha-de-caju, amêndoa).

3 Xícaras de água filtrada

1 copo de leite vegetal

1 colher de sopa em cacau em pó

1 banana

1 colher de sopa de manteiga de coco

1 pouquinho de canela em pó

PREPARO

Preparo para fazer o leite:

Primeiro deixe as castanhas da sua preferência de molho por 10~12 horas. De preferência com castanha-do-pará ou amêndoas.

Descarte a água do molho e enxague as castanhas em água corrente.

Em seguida, bata as castanha em água potável no liquidificador. Agora coe no saquinho de voal expremendo bem

Para fazer o chocolate:

Amorne o leite em uma panela pequena, então coloque o leite morninho no liquidificador juntamente com o cacau, colocando a banana, canela e a manteiga de coco, e bata tudo até ficar cremoso.

Depois experimente e se precisar, Coloque na panela para aquecer mais um pouco novamente.



Método Completo Receitas saudáveis - Passo a passo