Creme de Alpino

INGREDIENTES

395 gramas de leite condensado

20 gramas de amido de milho

50 gramas de chocolate em pó

5 ml de essência de baunilha

200 ml de leite

300 gramas de doce de leite

200 gramas de creme de leite

200 gramas de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado, o amido de milho e o chocolate em pó em uma panela grossa e misture bem até tudo se dissolver.

Acrescente a essência de baunilha, o leite e o doce de leite e mexa novamente.

Leve ao fogo médio mexendo até dar o ponto.

Desligue o fogo e adicione o chocolate ao leite e o creme de leite.

Mexa bem até o chocolate derreter completamente e depois retire todo conteúdo da panela colocando em um recipiente para que esfrie completamente.

Pode usar para rechear seu bolo deixando prensado por no mínimo 8 horas na geladeira.