Creme Moça Laka

INGREDIENTES

395 gramas de leite condensado

40 gramas amido de milho

200 gramas de creme de leite

200 ml de leite

120 gramas de chocolate branco Laka

100 gramas de creme de leite (para o final da receita)

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado e o amido de milho em uma panela grossa e mexa bem até tudo se dissolver.

Ainda com o fogo desligado, acrescente o leite e as 200 gramas de creme de leite.

Leve ao fogo médio mexendo até dar o ponto.

Desligue o fogo e adicione o chocolate branco Laka e as 100 gramas de creme de leite restantes.

Mexa até tudo se dissolver.

Retire todo recheio da panela e coloque em um recipiente para que esfrie completamente.

Pode usar para rechear seu bolo em seguida.