



CREME DE CHOCOLATE

👤 Advanced level

Creme de chocolate ideal para rechear diversas sobremesas.

FINAL COMPOSITION

Misture a seco o açúcar e o SOVRANA, adicione as gemas de ovo e misture com um batedor.
Ferva o leite e adicione à mistura, misture bem e deixe ferver em fogo baixo.
Incorpore o chocolate ao creme de chocolate até ficar homogêneo.
Cubra com filme plástico e leve à geladeira.