



RECEITAS

☞ **Crème de chocolate Amargo**

Pot noir au chocolat

INGREDIENTES:

- ◆ 450 g de chocolate amargo picado
- ◆ 250 g de leite
- ◆ 250 g creme de leite
- ◆ 80 g de açúcar
- ◆ 80 g de gemas de ovo

MODO DE FAZER:

Em uma panela ferva o leite, o creme de leite e a metade do açúcar. Em outro recipiente misture as gemas ao restante do açúcar. Vire uma parte do leite quente sobre as gemas, despeje todo o conteúdo do recipiente na panela e cozinhe a 82° C até formar um crème. Em seguida, despeje o creme sobre o chocolate e mexa até dissolver completamente. Coloque o creme em forminhas de porcelana, aguarde esfriar e leve à geladeira para obter uma consistência mais firme.

