

Sobremesas | Doces de Colher

Leite Creme de Chocolate com Piripiri

38 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

1 c. de chá de vagem de piri-piri
700 ml de leite
100 g de açúcar amarelo
20 g de amido de milho
6 gemas de ovo
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	575,6 kcal	29%*
Proteínas	14,1 g	28%*
Lípidos	32,4 g	46%*
Hidratos de Carbono	54,3 g	21%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Coloque no copo o leite e o piri-piri e aqueça 10 Min.,90 º, Vel. 1. Coe com a ajuda de um passador de rede fina, descarte as sementes e reserve o leite.
2. No copo limpo, coloque o leite e o chocolate, aguarde alguns segundos até que amoleça e bata 10 Seg., Vel. 5.
3. Adicione o açúcar, o amido (ou farinha) e as gemas e programe 8 Min., 90 º, Vel. 3. Coloque em taças e sirva morno ou frio.