

Cremes de sobremesa de chocolate dulcey e avelã (estilo Danette)

Ingrédients

- 25g de maisena
- 550g de creme de leite fresco
- 155g de chocolate dulcey
- 200g de creme de leite fresco
- 10g de açúcar de confeiteiro
- 40g de purê de avelã

Préparation

1. Uma pequena sobremesa para terminar a refeição de forma deliciosa, você está interessado?
2. Danettes, mas, se preferir, pode reduzir a quantidade de maisena de 3 a para ter uma textura mais líquida) que cubri com chantilly de avelã para criar um efeito liegeois (você também pode fazer chantilly de baunilha no lugar, ou ainda de noz-pecã).
3. Em resumo, uma panela, alguns potes e um batedor elétrico e pronto!
4. Ingrédients : Utilizei o chocolate Dulcey da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Usei o purê de avelã da Koro : código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Tempo de preparação: 15 minutos + resfriamentoPara 6 cremes sobremesas: Ingrédients: de maisena de creme de leite fresco de chocolate dulcey Para o chantilly: de creme de leite fresco de açúcar de confeiteiro de purê de avelã Algumas avelãs picadas Receita: Dissolva pouco a pouco a maisena com o creme frio.
7. Coloque a panela no fogo e deixe engrossar em fogo médio, mexendo sem parar; é necessário que o creme esteja em uma leve ebulição por cerca de 2 minutos para que a maisena cozinhe.
8. Fora do fogo, adicione o chocolate.
9. Misture bem, depois coloque os cremes em potes individuais e coloque-os na geladeira até esfriarem completamente.
10. Em seguida, bata o creme de leite com o açúcar de confeiteiro e o purê de avelã para obter um chantilly e coloque-o sobre os cremes.
11. Adicione algumas avelãs picadas, depois aproveite!