

Chocolate Quente

Rendimento: 5 xícaras



Ingredientes

- 5 xícaras (chá) de leite integral
- 10 colheres de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 4 colheres (sopa) de cacau em pó
- 2 colheres (sobremesa) de amido de milho

Sugestão: Chantilly e raspas de chocolate para decorar

Modo de Preparo

Levar ao fogo metade do leite, o **Açúcar Cristal Alto Alegre** e o cacau. Quando levantar fervura, acrescentar o amido de milho dissolvido no restante do leite. Manter a mistura no fogo por aproximadamente 3 minutos sem parar de mexer. Servir.

Tempo de preparo: 15 minutos.