

Cobertura de creme de manteiga de chocolate



Ingredientes: 0,5 chávena de gordura vegetal sólida
0,5 chávena de manteiga amolecida
0.75 chávena de cacau ou três quadrados de chocolate sem açúcar derretido
1 colher de chá de essência de baunilha
4 chávena de açúcar em pó
4 colher de sopa de leite

Instruções de preparação:

Para obter uma consistência rígida, bata a gordura vegetal com a manteiga numa batedeira. Adicione o cacau e a essência de baunilha. Aos poucos, adicione o açúcar, uma chávena de cada vez, e bata bem numa velocidade média. Raspe os lados e fundo da tigela com frequência. Quando todo o açúcar estiver misturado, vai obter uma consistência parecida a gelo. Adicione o leite e bata numa velocidade média até ficar leve e fofo. Mantenha a tigela coberta com um pano húmido até ao momento que o vai usar. Para melhores resultados, mantenha a tigela no frigorífico. Para uma cobertura de chocolate e café, adicione café instantâneo no leite na receita anterior.

Sugestões Adicionais: Obterá 3 chávenas desta cobertura.