



CHOCOLATE POT DU CREME

Chefe Samira Lyro

Restaurante Flores – Rua Oriente, 609, Serra
Tel: (31) 3227-6760

Ingredientes

340ml creme de leite fresco

200g de chocolate meio amargo picado

02 gemas grandes levemente batidas

14ml de cognac ou licor

28g manteiga s/sal temperatura ambiente

Modo de Preparo

Ferva o creme de leite em fogo médio-alto.
Remova e adicione ao chocolate picado e às gemas .
Mexendo até derreter

Misture o cognac ou licor.

Finalize com a manteiga.

Rendimento: Aproximadamente 400ml

Disponha em xícaras de café ou ramekins e refrigere de um dia para o outro.

ALC Comunicação e Marketing

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez - Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3337.2533
falecom@programavivercomestilo.com.br

www.programavivercomestilo.com.br