

Chocolate Quente

1 litro leite
1 xícara creme de leite fresco, pasteurizado (nata)
360 gramas chocolate meio-amargo, (2 barras)
1 colher de chá essência de baunilha
1 pau de canela

Em uma panela aqueça o leite, o creme de leite, a canela e a baunilha até ferver. Quanto ferver, retire do fogo e derrame esse líquido em um refratário contendo o chocolate cortado em pedaços. Mexa até derreter todo o chocolate. Deixe esfriar e depois armazene tampado por algumas horas (de 6 até 48 horas) na geladeira. Aqueça quando for servir, mexendo no início até uniformizar.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 6)