

## Ingredientes

Doce de leite *Viçosa* - 200 gramas

Creme de leite fresco - 200 gramas

Biscoito *Maria* - 1/2 pacote

Chocolate *Meio Amargo* - 50 gramas



*Autora:* Bia Borges  
13 de junho de 2012

## Modo de preparo

1. Aquecer uma pequena parte do creme de leite e misturar o doce de leite.
2. Aos poucos ir acrescentando o creme de leite restante até chegar ao ponto de creme liso.
3. Reservar na geladeira.
4. Triturar o biscoito *Maria* até quase virar uma farinha, deixar uns pedaços maiores.

## Montagem

Dentro de um pequeno bowl, colocar o creme de leite.

Por cima a farinha de biscoito *Maria*, e finalizar com umas raspas de chocolate meio amargo.

## Dicas do chef

Recomendamos o doce de leite de *Viçosa*. Se tiver o argentino ou uruguaio melhor ainda.

Esquentar um pouco o creme de leite, somente o suficiente para derreter o doce de leite.