

Ingredientes

Creme de leite sem o soro - 1 lata

Chocolate Meio Amargo - 1 tablete

Claras em neve - 4

Açúcar - 4 colheres

Nozes picadas - a gosto

Cointreau (licor) - 1 colher



Autora: Celinha Campos
03 de novembro de 2013

Modo de preparo

1. Colocar o chocolate picado e o creme de leite em banho maria até derreter e espere esfriar.
2. Bata as claras em neve misturando as colheres de açúcar.
3. Junte as claras batidas na mistura do chocolate com leveza e graça.
4. Coloque o licor e salpique as nozes em pedacinhos em cima.