

# Chocolate quente cremoso

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL

Bloom consultoria

**Tipo:** Receita

**Validade**

**Categoria:** Bebidas

**Congelado:** -

**Criação:** 02/06/2022

**Refrigerado:** 3 dias

**Última Atualização:** 03/06/2022

**Ambiente:** 1 dias

 **Rendimento:** 1,26 Quilo(s)

 **Tempo de preparo:** 15 minutos

## Observações

Decorar a bebida com canela em pau, anis estrelado e outras especiarias.

## Composição

## Modo de preparo

Nome	Medida	Total Líq.	Bruto	Etapas
Leite integral Xandô	-	1 L	1 L	1. Em uma caneca, colocar o leite, a canela, o cravo e a noz moscada, o amido, o cacau e o mel. Levar ao fogo médio, mexendo sempre, até a bebida engrossar. 2. Distribuir em canecas ou copos e servir.
Canela em pó	1(Colher de sopa   15ml)	5 g	5 g	
cravo da Índia em pó	-	2 g	2 g	
Noz moscada	-	1 g	1 g	
Amido de milho	2(Colher de sopa   15ml)	18 g	18 g	
Cacau em pó	1(Xícara de chá)	90 g	90 g	
Mel	0,5(Xícara de chá)	150 g	150 g	

## Porções

Nome	Esta receita faz
Quilo (Kg)	1,26 Quilo (s)
Gramas (g)	1.263 Grama (s)
porção (0.211Kg)	5,99 porção (s)

Nome do responsável: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_