

Parfait au chocolat (3 ingrédients)

- La recette la plus facile de parfait au chocolat (3 petits ingrédients!)



Ingrédients :

- 1 canne de lait évaporé Carnation
- 1 tasse et demie (375 ml) de pépites de chocolat semi-sucré
- 1 tasse (250 ml) de crème fouettée gelée
- (optionnel) des pépites de chocolat additionnel pour la décoration
- (optionnel) un peu de crème fouettée pour la décoration

Préparation :

1. Verser le lait évaporé dans un petit chaudron et porter à ébullition à feu moyen élevé.
2. Verser les pépites de chocolat dans le chaudron et bien mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et le mélange uniforme.
3. Retirez du feu et laissez refroidir quelques minutes.
4. Ajouter la crème fouettée.
5. Verser dans un contenant hermétique et placer au congélateur pendant quelques heures.
6. Verser dans des petits plats à desserts.
7. Garnir de crème fouettée et de quelques petites de chocolats.
8. Servir!

Si vous êtes gourmands et aimez bien boire un petit coup, je vous suggère le **parfait de Bailey's et Oréo!**

“

Ces parfaits au chocolat sont délicieusement parfaits (oh oh)! Pour ceux qui apprécient les desserts chocolatés prêts en le temps de le dire, je vous conseille de garder cette recette, car ce sera dur à battre. Bon appétit!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)