# SORVETE CASEIRO DE CHOCOLATE BRANCO COM CASTANHA-DE-CAJU

## INGREDIENTES

1 pacote de gelatina sem sabor preparada conforme a embalagem

1 embalagem de creme de leite

1 embalagem de leite condensado (395 ml)

500 ml de leite morno

1 colher (sopa) de liga neutra (opcional)

3 colheres de leite em pó

1 colher (sopa) de emulsificante (opcional)

1 embalagem de creme de leite para preparar a ganache (200 ml)

2 barras de chocolate branco com castanha-de-caju

## MODO DE PREPARO

Misture a gelatina sem sabor preparada, o leite condensado, creme de leite, o leite morno e o leite em pó no liquidificador durante 5 minutos.

Leve ao congelador de 3 a 4 horas até começar a cristalizar

Retire o sorvete do congelador e adicione o emulsificante e a liga neutra

Bata por 5 minutos ou até dobrar o volume.

Prepare a ganache, derreta o chocolate picado em banho-maria junto com o creme de leite até virar creme.

Reserve até esfriar.

Desligue a batedeira, adicione a ganache e bata por mais uns dois minutos.

Leve ao congelador por aproximadamente 7 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13885-sorvete-caseiro-de-chocolate-branco-com-castanha-de-caju.html