

SORVETE DE CHOCOLATE CASEIRO

INGREDIENTES

1 1/2 barra de chocolate ao leite

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado e o creme de leite.

Derreta o chocolate ao leite em banho maria.

Coloque em uma tigela, misture o chocolate com o creme do liquidificador e leve ao freezer por 2 horas.

Retire do freezer e bata com a batedeira por uns minutos.

Após isso, volte para o freezer.

Depois de 2 horas, bata na batedeira outra vez e leve ao freezer novamente.

Deixe até ficar bem firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14740-sorvete-de-chocolate-caseiro.html>