SORVETE DE MENTA E CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 gemas peneiradas

1 xícara (chá) de açúcar

1 e 1/2 xícara (chá) de leite quente

2 colheres (sopa) de licor de menta (ou essência de menta a gosto)

corante alimentício verde em gel

1 e 1/4 xícara de (chá) de creme de leite fresco gelado

100 g de chocolate meio amargo ralado

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com o açúcar até começar a clarear.

Adicione o leite quente aos poucos, sem deixar de mexer, coe e leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar.

Espere esfriar, junte o licor (ou essência) e o corante alimentício a gosto.

Misture o creme de leite ao creme de menta e leve ao freezer até formar uma borda congelada de 3 cm.

Bata na batedeira por 8 a 10 minutos ou a 10 espessar.

Congele até formar uma nova borda e bata novamente até ficar cremoso e consistente.

Sem bater, agregue o chocolate.

Leve de volta ao freezer até o completo endurecimento. Retire 5 minutos antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15530-sorvete-de-menta-e-chocolate.html