SANDUÍCHE DE BISCOITO COM SORVETE E CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:100 ml de creme de leite fresco

150 g de chocolate meio amargo picado

25 g de manteiga

2 colheres (sopa) de glucose de milho

MODO DE PREPARO

Deixe o sorvete fora do freezer por uns 10 minutos ou até que fique maleável.

Coloque meia bola de sorvete entre dois biscoitos, aperte ligeiramente e coloque em um prato no freezer.

Repita a operação com os biscoitos restantes.

Enquanto os sanduíches gelam, prepare a calda: em uma panela, aqueça o creme de leite até começar a ferver.

Retire do fogo e junte o chocolate, a manteiga e a glucose de milho.

Misture bem e leve ao fogo bem baixo, mexendo sempre com uma colher de pau até a mistura começar a engrossar.

Retire do fogo e reserve.

Sirva as cookies geladas com um pouco de calda de chocolate.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15601-sanduiche-de-biscoito-com-sorvete-e-calda-de-chocolate.html