

SORVETE DE MANDIOCA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 6 colheres (sopa) de chocolate em pó

1/2 xícara de açúcar

1 xícara de leite

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: Em uma panela, coloque o chocolate em pó, açúcar, e a farinha de trigo e mexa ainda com fogo apagado.

Em seguida acrescente o leite e então acenda o fogo e vá mexendo até virar uma mistura homogênea (cerca de 4 a 6 minutos).

Após tirar do fogo coloque a colher de manteiga e mexa, leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18792-sorvete-de-mandioca.html>