SORVETE DE BAUNILHA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 caixinha de creme de leite

2 barras de chocolate meio amargo

1 lata de leite condensado

2 gemas de ovos (peneiradas)

200 ml de leite integral

1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Coloque o chocolate meio amargo picado em um recipiente.

Coloque uma caixinha de creme de leite para ferver.

Após o creme de leite ferver, misture ao chocolate picado e mexa até derreter e o chocolate virar uma ganache.

Coloque a ganache em uma forma e leve ao freezer por 30 minutos.

Em uma panela coloque o leite condensado, o leite, as gemas peneiradas e a essência de baunilha.

Mexa até virar um creme bem homogêneo e após, engrosse um pouco.

Após retirar o creme do fogo, misture uma caixinha de creme de leite e mexa bem.

Retire a ganache do freezer e coloque o creme por cima.

Leve novamente ao freezer por 2 horas ou mais (depende do freezer).

Para desenformar basta levar a forma diretamente ao fogão por alguns minutos e o sorvete se soltará sozinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19196-sorvete-de-baunilha-com-chocolate.html