

CHOCONAPOLITANO

INGREDIENTES

- 1 chocottone de sua preferência
- 1 pote de sorvete napolitano
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Corte a parte superior do chocottone e reserve.

Faça um círculo no meio, retire o chocottone deixando um pouco no fundo e nas laterais .

Em seguida, pegue o sorvete coloque as camadas na ordem que desejar, tampar com a parte que foi cortada primeiro. Leve ao congelador e deixe por 1 hora.

Em uma panela, esquente o creme de leite.

Em seguida, com a barra cortada em tabletes misture ao creme de leite quente e mexa até ficarem bem misturados, formando o maravilhoso ganache.

Espere esfriar e jogue em cima do chocottone, deixando por mais 1 hora no congelador.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19237-choconapolitano.html>