

CHOCOLÉ

INGREDIENTES

CALDA SECA:

Calda seca: 200 g de chocolate meio amargo

50 g de gordura hidrogenada

MODO DE PREPARO

Num liquidificador, coloque o leite, gemas, açúcar, chocolate em pó e bata até obter uma mistura homogênea.

Transfira a mistura para uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre até ferver (cerca de 5 minutos).

Desligue o fogo.

Acrescente creme de leite fresco batido em ponto de chantilly e misture delicadamente.

Coloque a mistura em forminhas próprias para sorvete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20175-chocole.html>