

SORVETE CASEIRO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

500 ml de leite

3 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de maisena

chocolate em pó

4 claras

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado, o açúcar e o chocolate em pó.

Adicione a maisena e bata novamente por cerca de 5 minutos.

Em uma panela leve à mistura ao fogo, baixo e mexa sempre, mas não deixa ferver.

Deixe no fogo até engrossar um pouco (não muito).

Bata 4 claras em neve e coloque tudo no liquidificador novamente.

Adicione metade das claras em neve e bata por um minutos.

Em seguida, adicione o restante e bata novamente.

Coloque a mistura numa travessa que pode ir ao congelador e deixe por cerca de 4 horas.

Você pode fazer de outros sabores, fica uma delícia se fizer o purê da fruta.

Se você gostar, quebre 2 ou 3 bombons serenatas e coloque no meio antes de congelar (ou nozes, coco ralado, etc).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23887-sorvete-caseiro-de-chocolate.html>