

SORVETE DE CHOCOLATE – CASEIRO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 xícaras (chá) de chocolate adoçado ou achocolatado
- 1 xícara(chá) de chocolate em pó (50% cacau s/açúcar)
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) cheia de liga neutra
- 2 colheres (sopa) cheia de amido de milho (maizena)

MODO DE PREPARO

Coloque para bater no liquidificador: 500 ml de leite, o leite condensado, o creme de leite, o achocolatado adoçado e 2 colheres (sopa) de margarina.

Com o restante do leite , 500 ml , dissolva as 2 colheres de amido, leve ao fogo para cozinhar (aproximadamente uns 20 minutos).

Acrescente 2 colheres de margarina, o chocolate sem açúcar (50% cacau), até ficar um mingau grosso, porém cremoso.

Coloque no liquidificador para bater junto da 1ª mistura e por último junte as 2 colheres de liga neutra. Bata por mais 3 minutos e está pronto.

Coloque em potes de sorvete de 1,700 ml e leve ao freezer por cerca de 10 horas.

Já estará bom para consumo, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24359-sorvete-de-chocolate-caseiro-2.html>