

# "CREME" DE CHOCOLATE GELADO

## INGREDIENTES

4 caixas de creme de leite

5 colheres (sopa) de chocolate em pó (não pode ser achocolatado)

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo o creme de leite, o chocolate em pó e misture bem.

Após o creme levantar fervura, continue mexendo por mais 2 minutos.

Despeje o creme em uma caçarola de vidro e deixe esfriar.

Em seguida, leve ao congelador por pelo menos 3 horas.

Depois só é servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25203-creme-de-chocolate-gelado.html>