

CHOCOTONE

INGREDIENTES

1 pote de 1 litro sorvete de creme

2 chocotone

1 leite condensado

500 ml de leite

4 colheres de maisena

4 colheres de leite ninho

2 caixinhas de creme de leite

6 colheres de nescau

300 g de granulado

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Dissolva a maisena no leite e coloque na panela a maisena dissolvida no leite, o leite condensado e o leite ninho.

Vá mexendo em fogo baixo até virar um creme, reserve esse creme.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Em uma panela, coloque as 2 caixinhas de creme de leite e as 6 colheres de nescau.

Leve ao fogo baixo até formar um creme e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Espalhe o sorvete de creme na marinex e cubra o sorvete com fatias de chocotone.

Coloque em cima do chocotone o creme branco e depois novamente outra camada de chocotone.

Finalize com o creme de chocolate, adicione granulado por cima e leve ao congelador.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25282-chocotone.html>