

## CREME DE CHOCOLATE TIPO SORVETE

### INGREDIENTES

1 caixinha de creme de leite

8 colheres (chá) de achocolatado em pó

2 colheres de margarina

granulado ou coco ralado ao seu gosto

### MODO DE PREPARO

Em uma panela funda, adicione a margarina.

Após a margarina estar totalmente derretida, acrescente o achocolatado.

Mexa com uma colher até o achocolatado derreter.

Vai fica tipo uma massa.

Adicione o creme de leite e mexa até ferver.

Adicione o granulado/coco ralado e misture.

Despeje em uma bacia e leve pro congelador, até tomar consistência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29234-creme-de-chocolate-tipo-sorvete.html>