

# 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 ficar 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>