

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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