

SORVETE CASEIRO COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite

1 leite condensado

1 copo de leite

3 ovos

5 colheres de açúcar

2 barras de chocolate

MODO DE PREPARO

Levar ao fogo médio, as gemas, o leite condensado e o leite até engrossar, reservar até esfriar.

Bater as claras em neve, e em seguida adicionar o creme reservado e bater por 5 minutos.

Levar ao congelador por 10 horas.

Derreter as barras de chocolate com meio copo de leite, espalhar sobre o sorvete depois de congelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29553-sorvete-caseiro-com-calda-de-chocolate.html>