

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>