

SORVETE MOUSSE COM BISCOITO DA ABIMAPI

INGREDIENTES

SORVETE MOUSSE DE CHOCOLATE:

Sorvete mousse de chocolate: 250 g de chocolate ao leite ou amargo ou branco picado

200 ml de creme de leite UHT

50 ml de conhaque

400 ml de leite integral quente

200 ml de creme de leite fresco ou UHT

1 colher das de sopa de essência de baunilha

1 colher das de sopa de essência de avelãs (opcional)

6 gemas de ovos grandes, peneiradas

150 g de açúcar

1 colher das de sopa de amido de milho

1 colher das de chá de canela em pó

1 colher das de chá de café solúvel

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma própria para bolo inglês, forrada com plástico resistente, inicie a montagem do sorvete com uma camada do creme, distribua os biscoitos, cubra com o restante do creme e leve para gelar por 24 horas, após este tempo desenforme e sirva regado com a calda.

Se você preferir misture o biscoito em toda a massa ao invés de colocar em camada.

Retire o sorvete do freezer dez minutos antes de servir e mantenha em geladeira, assim ele ficará mais macio.

Decore com avelãs caramelizadas ou crocante de avelãs.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29572-sorvete-mousse-com-biscoito-da-abimapi.html>