

# SORVETÃO DELÍCIA BICOLOR

## INGREDIENTES

### SORVETE:

Sorvete: 1 lata de leite condensado

2 latas a mesma medida de leite

4 gemas peneiradas

200 g de chocolate ao leite picado

2 xícaras de chá de chantilly

250 ml de creme de leite

### CALDA:

Calda: 5 colheres de sopa de chocolate em pó

5 colheres de sopa de água

1 colher de sopa de açúcar

## MODO DE PREPARO

### CALDA:

Calda: Numa panela, coloque os ingredientes.

Leve ao fogo e mexa até engrossar.

Deixe esfriar bem e despeje delicadamente sobre o sorvete.

Ps: Pra desenformar o sorvete, primeiro deixe a forma fora da geladeira por uns 15 min + ou - dependendo da temperatura ambiente. Depois, aqueça uns dois dedos de água numa assadeira e nela coloque a forma por uns dois minutos antes de virar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30049-sorvetao-delicia-bicolor.html>