

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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