

SORVETE DE CREME COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

SORVETE:

Sorvete: 1 lata de leite condensado
2 medidas (do leite condensado) de leite comum
3 gemas
2 colheres de sopa de amido de milho
1 lata de creme de leite com soro
3 claras batidas em neve
3 colheres de sopa de açúcar

COBERTURA:

Cobertura: 10 colheres de sopa de açúcar
5 colheres de sopa de achocolatado
200 ml de água

MODO DE PREPARO

Levar ao fogo o açúcar na própria forma até virar uma calda e reservar.

Levar ao fogo a água com o achocolatado até ferver e despejar sobre a calda de açúcar.

Levar ao congelador até endurecer levemente.

Levar ao fogo o leite condensado, o leite comum, as gemas e o amido de milho até formar um creme. Misturar nas claras batidas o açúcar e o creme de leite.

Misturar no creme já frio.

Colocar na forma e levar ao freezer de um dia para o outro.

Na hora de desenformar levar rapidamente à chama do fogão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30168-sorvete-de-creme-com-cobertura-de-chocolate.html>