

SORVETE DE CHOCOLATE CREMOSO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 4 colheres de sopa de achocolatado em pó

2 colheres de sopa de chocolate em pó

2 colheres de sopa rasas de margarina ou manteiga

250 ml de leite

MODO DE PREPARO

Misture o chocolate e o achocolatado ao leite. Depois acrescente à mistura a gelatina sem sabor já dissolvida e misture bem para não endurecer a gelatina.

Numa batedeira coloque o chantilly e, aos poucos, acrescente o creme de leite, leite condensado e a mistura de leite, achocolatado, chocolate e gelatina até obter uma mistura bem homogênea.

Coloque em um pote com tampa e leve ao freezer por 2 horas, ou até que esteja firme, mas não congelado.

Enquanto isso prepare uma calda com o achocolatado, chocolate, margarina e leite em uma panela e leve ao fogo até levantar fervura, deixe esfriar.

Retire o creme do freezer e bata novamente na batedeira até ficar completamente liso.

Volte o creme para o pote e jogue, aos poucos a calda já fria, mas sem misturar, apenas mesclando.

Volte para o congelador por mais 2 horas ou até ficar na consistência desejada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30997-sorvete-de-chocolate-cremoso.html>