

SORVETE DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite condensado sem soro
- 400 g de chocolate branco picado
- 1 pacotinho de gelatina incolor
- raspas de chocolate branco picado

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate branco em Banho-Maria e misture a primeira lata de creme de leite.

Hidrate a gelatina em 1 ou 2 colheres de água e depois leve ao micro-ondas por 15 segundos em potência média.

Não deixe ferver.

Acrescente o leite condensado, a outra lata de creme de leite e o chocolate branco no liquidificador e bata.

Acrescente a gelatina e bata bem.

Coloque em um pote de sorvete ou um refratário de vidro.

Misture as raspas de chocolate branco ao sorvete.

Leve ao congelador por 8 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34679-sorvete-de-chocolate-branco.html>