CREME DE SORVETE COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 caixinha de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite

1 colher de emustab

chocolate ralado

MODO DE PREPARO

Coloque na batedeira o leite condensado e o creme de leite .

Bata um pouquinho e coloque o Emustab.

Continue batendo por um bom tempo até ficar parecendo um chantilly.

Coloque em um travessa grande de vidro um pouco da mistura.

Jogue chocolate depois acrescente a outra quantidade da mistura.

Por fim jogue todo o chocolate ralado por cima.

Leve ao congelador e deixe congelar.

Depois e só servir, fica um delícia parecendo sorvete de flocos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35557-creme-de-sorvete-com-chocolate.html