

SORVETONE DO LEO

INGREDIENTES

1 chocotone 500g

1/2 kg de sorvete

100 g de chocolate branco

200 g de chocolate meio amargo

confeitos de chocolate (mm's)

creme de leite

essência de amarula (eu uso suco de laranja)

açúcar

MODO DE PREPARO

Corte a tampa do panetone e faça uma cavidade. Molhe com o suco de laranja para não ter passagem de ar nos furos do chocotone, ou use a amarula, misturada com água e açúcar.

Recheie com o sorvete levemente amolecido e misturado com a massa retirada da cavidade. Feche com a tampa, passe um pouco do chocolate derretido na tampa para colar.

Aqueça levemente o creme de leite junto com o chocolate e passe pelo panetone, dando o efeito desejado. Leve ao freezer. Para servir decore com MMS.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36263-sorvetone-do-leo.html>