

SORVETE DE LEITE COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 4 ovos
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 colheres de amido de milho
- 2 medidas da lata de leite condensado de leite
- 5 colheres de açúcar
- 1 xícara de todinho
- 2 colheres de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Faça o primeiro creme, leve ao fogo o leite condensado, as gemas, o leite e o amido de milho dissolvido em um pouco de leite, deixe cozinhar mexendo sempre, até soltar do fundo da panela.

Reserve.

Faça o segundo creme bata as claras em neve, acrescente o açúcar e o creme de leite.

Misture esse creme no primeiro.

Em seguida faça a calda.

Leve ao fogo o todinho com o chocolate em pó, deixe engrossar um pouco.

Coloque em refratário a calda em seguida jogue o creme com cuidado para a calda não subir.

Leve ao congelador até endurecer se quiser pode fazer a calda e jogar por cima na hora de servir.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37398-sorvete-de-leite-com-chocolate.html>