

SORVETE BICOLOR COM GOTAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

SORVETE:

Sorvete: 2 sorvetes Yoki sabores morango e creme

800 ml de leite gelado

CHOCOLATE:

Chocolate: 200 gramas de chocolate ao leite em pedaços

200 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Faça o sorvete de sua preferência, no caso da foto o de morango, conforme a orientação da embalagem, batendo com 400 ml de leite bem gelado por 5 minutos.

Distribua de 2 a 3 colheres do sorvete em taças ou recipientes que possam permanecer no congelador. Reserve o restante do sorvete na geladeira.

Derreta o chocolate com o creme de leite em potência máxima no micro-ondas por 1 minuto. Mexa e coloque novamente por mais 30 segundos. Reserve na geladeira por 30 minutos.

Enquanto isso, faça o sorvete de creme.

Em média, cada camada levará de 20 a 30 minutos para ficar consistente no congelador para receber a próxima etapa. Monte de acordo com a criatividade e vontade, intercalando sabores ou até mesmo o chocolate. Na foto optei por colocar gotas de chocolate entre as camadas e uma gota grande em cima pra decorar e dar sabor. Não se assustem porque ela afunda na massa mesmo depois dos 30 minutos mas fica incrivelmente gostoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43188-sorvete-bicolor-com-gotas-de-chocolate.html>