

# SORVETE CAPUCCINO

## INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de café solúvel
- 3/4 de xícaras de açúcar
- 3 colheres (sopa) de mel
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco gelado

## MODO DE PREPARO

- Leve o leite com o chocolate, o café, o açúcar e o mel ao fogo alto e cozinhe (mexendo sempre), por 3 minutos.
- Depois que levantar a fervura reserve até esfriar e leve ao freezer, tampando, até formar uma borda congelada de 2 a 3 cm.
- Transfira para a tigela da batedeira, junte o creme de leite gelado e bata até formar picos leves.
- Congele até formar uma nova borda e bata de 6 h. ou até o completo congelamento
- Deixe em temperatura ambiente por 5 minutos, antes de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43841-sorvete-capuccino.html>