SORVETE CREMOSO DE CHOCOLATE OU COCO

INGREDIENTES

CHOCOLATE:

Chocolate:2 caixas de creme de leite

6 colheres de achocolatado em pó

8 claras em neve

1 caixinha de leite condensado (a mesma medida do creme de leite) ou se preferir use chocolate (pode usar o margo)

COCO:

Coco:2 caixas de creme de leite

1 coco fresco ralado (ou se preferir use leite de coco)

8 claras em neve

1 caixinha de leite condensado (a mesma medida do creme de leite)

MODO DE PREPARO

CHOCOLATE:

Chocolate:Bata no liquidificador o creme de leite com o leite condensado (caso use o chocolate derreta-o em banho-maria), reserve.

Na batedeira misture as claras em neve com o achocolatado.

Em seguida acrescente a mistura feita no liquidificador com as claras, mexa de baixo para cima com uma colher até que as claras incorporem na mistura.

COCO:

Coco:Faça o mesmo processo, bata no liquidificador o creme de leite com o leite condensado (junto com o leite de coco caso use), reserve.

Na batedeira misture as claras em neve com o coco fresco ralado.

Em seguida acrescente a mistura feita no liquidificador com as claras, mexa de baixo para cima com uma colher até que as claras incorporem na mistura.

Ambas as receitas deixe cerca de 6 a 12 horas no congelador.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44369-sorvete-cremoso-de-chocolate-ou-coco.html