CHOCOTONE TRUFADO DE SORVETE

INGREDIENTES

1 chocotone de 1 kg

1 pote de 2 litros de sorvete (sugiro creme ou carioca)

1 tablete (250g) de chocolate meio amargo

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Corte o chocotone em três partes na horizontal.

Em uma travessa funda coloque uma parte do chocotone para cobrir o fundo.

Em cima coloque uma camada de sorvete.

Depois a segunda parte do chocotone, em cima mais uma camada de sorvete e outra de chocotone em cima.

Reserve.

Em uma panela coloque o creme de leite e o tablete de chocolate e derreta em banho-maria.

Jogue essa cobertura no chocotone e leve ao freezer.

Retire meia hora antes de servir.

obs: voce pode fazer com panetone de frutas e colocar o sorvete de sua escolha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44817-chocotone-trufado-de-sorvete.html