SORVETE CREMOSO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 barra (130 g) de chocolate meio amargo

1 caixa (200 g) de creme de leite

a mesma medida desta caixa de leite

1 colher de sopa de gelatina em pó

3 claras

6 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o creme de leite com aproximadamente 100g do chocolate. Aqueça o suficiente para dissolver o chocolate. Reserve.

Bata as claras em neve, acrescentando as colheres de açúcar uma a uma até o ponto de suspiro.

Prepare a gelatina misturada com 3 colheres de água fria e dissolvida em banho-maria. Acrescente a gelatina dissolvida ao suspiro. Bata mais.

Misture cuidadosamente o creme de chocolate e por último rale o restante do chocolate sobre o sorvete.

Leve ao freezer para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44834-sorvete-cremoso-de-chocolate.html