

# SORVETE DE CHOCOLATE ALPINO

## INGREDIENTES

250 g de gordura vegetal

4 ovos

2 copos de leite morno

7 colheres de sopa rasa de açúcar ou uma lata de leite condensado

2 colheres de chá de baunilha

1 e 1/2 de achocolatado Alpino Nestlé

## MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes no liquidificador e deixe no congelador por aproximadamente 3 horas. Retire do congelador após esse período e bata na batedeira até que fique de forma homogênea e cremosa, nesse processo você não pode deixar a mistura descongelar completamente, bata por aproximadamente por 10 minutos. E coloque novamente no congelador.

A receita básica de Sorvete é da minha mãe, e você pode mudar os sabores: morango, coco ou creme.

Em vez de colocar açúcar, pode colocar leite condensado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45139-sorvete-de-chocolate-alpino.html>