GELADO DE TRÊS CHOCOLATES

INGREDIENTES

3 xícaras de creme de leite fresco

250 g de chcolate meio amargo quebrado em pedaços médios

250 g de chocolate ao leite quebrado em pedaços médios

250 g de chocolate branco quebrado em pedaços médios

1 caixa de morangos

MODO DE PREPARO

Para que o gelado fique visualmente mais interessante, separe uma travessa média de vidro transparente.

Coloque cada um dos três tipos de chocolate numa tigela média e reserve.

Aqueça 1 xícara de creme de leite, espere ferver, despeje sobre o chocolate meio amargo e misture com um batedor até derreter e alisar, coloque na travessa e leve ao freezer por 15 minutos.

Quando faltarem 5 minutos, aqueça 1 xícara de creme de leite e, quando ferver, despeje sobre o chocolate ao leite, então misture com o batedor até derreter e alisar.

Retire o pote do freezer, despeje o chocolate ao leite sobre o chocolate meio amargo e volte ao freezer por mais 15 minutos.

Passados 10 minutos, aqueça o restante do creme de leite, despeje sobre o chocolate branco, misture bem até derreter, depois coloque na travessa sobre o chocolate ao leite.

Deixe-o firmar no freezer por mais 2 horas.

Na hora de servir corte os morangos e decore o seu gelado de três chocolates.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45255-gelado-de-tres-chocolates.html