

GELADO CROCANTE COM RECHEIO DE CHOCOLATE E SORVETE DE CREME

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

4 colheres (sopa) de açúcar

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher e 1/2 (sopa) de chocolate em pó

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e Cobertura: 1 lata de leite condensado

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de manteiga

1 lata de creme de leite

1/2 xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de pé-de-moleque triturado

1/2 pote de sorvete de creme

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma batedeira, bata as claras em neve até ficarem firmes e adicione o açúcar e as gemas. Retire da batedeira e junte a farinha de trigo, peneirada com o chocolate em pó, e misture delicadamente. Despeje em uma assadeira redonda untada (22 cm de diâmetro) e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos. Retire do forno e deixe amornar.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e Cobertura: Em uma panela, misture o leite condensado com o chocolate em pó e a manteiga, leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até obter um creme que se desprenda do fundo da panela (cerca de dez minutos). Retire do fogo, junte o creme de leite, misture e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo ao meio e umedeça com o leite. Espalhe uma parte do creme de chocolate e metade do pé-de-moleque. Distribua o sorvete e cubra com a outra parte do bolo. Leve ao freezer e, no momento de servir, despeje o restante do creme de chocolate e decore com o crocante.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47155-gelado-crocante-com-recheio-de-chocolate-e-sorvete-de-creme.html>