SORVETE DE ALPINO

INGREDIENTES

1/2 barra de chocolate Alpino (170g)

3 colheres de sopa de água

4 claras

1 pitada de sal

8 gemas de ovo

2 colheres de sopa de açúcar refinado ou açúcar cristal batido no liquidificador

1 colher de chá de essência de baunilha

1/2 barra de chocolate meio amargo (180 g)

MODO DE PREPARO

Quebre o chocolate Alpino e meio amargo em pedaços pequenos, adicione as três colheres de água com a essência de baunilha e derreta no microondas ou em banho-maria.

Quando o chocolate estiver derretido e com uma textura bem brilhosa retire do micro-ondas e adicione as gemas e misture bem e reserve.

Coloque as claras na batedeira com junto com 1 pitada de sal e bata até o ponto de clara em neve. Quando atingir o ponto de clara em neve, mantenha a batedeira ligada e adicione o açúcar e bata por mais 4 minutos.

Incorpore o chocolate às claras em neve. Utilize uma espátula de bolo e misture lentamente, incorporando o chocolate às claras em neve.

Por fim, coloque no freezer ou congelador por aproximadamente 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47311-sorvete-de-alpino.html