

SORVETÃO DE MACARUJÁ COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 5 colheres (sopa) bem cheias de chocolate em pó

7 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Misture as 5 colheres de chocolate em pó e as 7 de água.

Colocar a calda numa forma de furo e jogar todo preparo na forma.

Levar ao congelador por 12 horas e desenformar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48349-sorvetao-de-macaruja-com-calda-de-chocolate.html>