

GELADO NEGRO

INGREDIENTES

1 envelope de gelatina em pó sem sabor incolor
3 colheres (sopa) de água
1 xícara (chá) de chocolate meio amargo derretido
1 xícara (chá) de leite quente
1 xícara (chá) de açúcar
1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque a gelatina na água e dissolva em banho-maria sem deixar ferver. Transfira para o liquidificador e bata com o chocolate derretido, o leite, o açúcar e o creme de leite .

Coloque em taças individuais e leve a geladeira por 2 horas.

Se desejar decore com raspas de chocolate e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/48698-gelado-negro.html>