

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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