SORVETE DE CHOCOLATE COM PÉ DE MOLEQUE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado (395 g)

1 e 1/4 xícara (chá) de leite (300 ml)

3 gemas

2 xícaras (chá) de chocolate meio amargo picado (250 g)

1 caixinha de creme de leite (200 g)

3 ovos

2 colheres (sopa) de açúcar (25 g)

1 xícara (chá) de pé de moleque picado (120 g)

MODO DE PREPARO

Numa panela, coloque 1 lata de leite condensado, 1 e 1/4 xícara (chá) de leite, 3 gemas dos ovos e leve ao fogo bem baixo, mexendo por mais ou menos 15 minutos

Apague o fogo e junte 2 xícaras (chá) de chocolate meio amargo picado

Misture bem até derreter o chocolate, adicione 1 caixinha de creme de leite e deixe esfriar

Coloque numa batedeira, 3 claras e bata até ficar em picos moles

Incorpore 2 colheres (sopa) de açúcar e bata mais um pouco

Desligue a batedeira e misture delicadamente no creme de chocolate já frio

Transfira a mistura para uma forma de bolo inglês forrada com saco plástico, salpique 1 xícara (chá) de pé de moleque picado e leve ao freezer por mais ou menos 4 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/495-sorvete-de-chocolate-com-pe-de-moleque.html