

DELÍCIA GELADA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 caixinha de maria mole sabor chocolate

1 lata de creme de leite

1 barrinha de chocolate meio amargo de 180 g

Leite quente (a mesma medida da lata de leite condensado)

calda de chocolate preparada com: uma colher de margarina, uma xícara de chocolate em pó, três colheres de açúcar e meia xícara de água. levar ao fogo até engrossar e estará pronta.

MODO DE PREPARO

Colocar o leite quente no liquidificador e adicionar o conteúdo da maria-mole e bater até dissolver.

Depois acrescentar o chocolate picadinho, o leite condensado, o creme de leite.

Bata tudo no liquidificador e leve para gelar numa forma de pudim, própria para gelados, por mais ou menos 1 hora.

Na hora de servir retire da forma e despeje a calda.

Fica uma delícia, muito saboroso e refrescante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51197-delicia-gelada-de-chocolate.html>