

SORVETE DE CHOCOLATE BRANCO COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 3 caixinhas de creme de leite (600g)
- 400 g de chocolate branco ralado
- 1 colher (chá) de gelatina em pó incolor (4 g)
- 2 colheres (sopa) de água para hidratar a gelatina
- 1 colher (sopa) nivelada de emulsificante
- Calda de chocolate para sorvetes

MODO DE PREPARO

- No micro-ondas, em potência alta, aqueça o creme de leite por 5 minutos.
- Junte o chocolate e misture até derreter e ficar lisinho (se necessário, aqueça no micro-ondas por mais 1 minuto).
Leve o creme à geladeira até gelar.
- Bata o creme na batedeira até ficar bem cremoso.
- Hidrate a gelatina na água e derreta no micro-ondas, em potência alta, por 15 segundos.
- Despeje a gelatina derretida sobre o creme de chocolate, com a batedeira ligada, e continue batendo por mais 2 minutos. Adicione o emulsificante e bata até ficar bem leve e cremoso.
- Coloque o creme em um pote e leve ao freezer até o completo congelamento.
- Sirva em bolas, coberto com calda de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51445-sorvete-de-chocolate-branco-com-calda-de-chocolate.html>