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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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