

CUPCAKE DE SORVETE

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de sorvete de flocos meio amolecido

200 g de chocolate ao leite picado

100 g de creme de leite

1 colher (chá) de mel

MODO DE PREPARO

Preencha forminhas de silicone ou de papel impermeável (3 x 2,5 x 5 cm) para minicupcakes com o sorvete.

Coloque as forminhas dentro das cavidades de uma fôrma de metal.

Leve ao freezer até endurecer.

Misture o chocolate com o creme de leite e o mel.

Leve ao micro-ondas em potência alta por cerca de 1 minuto. Retire e mexa até derreter por completo.

Espere esfriar e coloque em um saco de confeitar com bico estrela (pitanga).

Retire os do freezer e decore, um a um, com o creme de chocolate. Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51471-cupcake-de-sorvete.html>