# SOVERTE CASEIRO TIPO CHICABOM

## INGREDIENTES

1 gelatina sem sabor preparada conforme a embalagem

1 leite condensado

1 caixinha de creme de leite

500 ml de leite morno

3 colheres (sopa) de leite em pó

7 colheres (sopa) de chocolate 50%

1 colher (sopa) de liga neutra

1 colher (sopa) de emulsificante

## MODO DE PREPARO

Bata o leite morno, o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó, o chocolate em pó e a gelatina preparada no liquidificador por aproximadamente 5 minutos

Deseje em um pote e leve ao congelador por aproximadamente 3 horas até começar a cristalizar

Retire do congelador adicione a liga neutra e o emulsificante e bata na batedeira velocidade alta por aproximadamente 5 minutos ou até dobrar o volume

Pode acrescentar chocolate meio amargo picado e/ou 1 colher de essência (rum, avelã, etc)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5311-soverte-caseiro-tipo-chicabom.html