SOVERTE CASEIRO DE CHOCOLATE E LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

Gelatina sem sabor preparada conforme a embalagem

1 embalagem de leite condensado (395 ml)

1 embalagem de creme de leite (200 ml)

500 ml de leite morno

6 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%

3 colheres (sopa) de leite em pó

1 colher (sopa) de emulsificante (opcional)

1 colher (sopa) de liga neutra (opcional)

1 barra de chocolate picado (opcional)

MODO DE PREPARO

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

Leve ao congelador por 3 a 4 horas até começar a cristalizar

Retire do congelador acrescente o emulsificante e a liga neutra e bata na batedeira por cinco minutos ou até dobrar de volume

Desligue a batedeira e, se desejar, acrescente o chocolate meio amargo picado

Leve ao congelador por 7 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5473-soverte-caseiro-de-chocolate-e-leite-em-po.html