SORVETE VULCÃO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

200 ml de creme de leite

3 gemas

100 ml de água

8 colheres (sopa) de achocolatado em pó

11 colheres (sopa) de açúcar refinado (6 colheres são para o caramelo)

3 claras

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Em uma panela, colocar o leite condensado, o leite e as gemas. Assim que ferver, desligar o fogo e deixar esfriar.

Bata as claras em neve com três colheres de sopa de açúcar, até formar um suspiro bem firme. Desligue a batedeira e envolva o creme de leite. Misture lentamente com o creme já frio.

Colocar na mesma forma em que estão as caldas e levar de novo ao congelador, de 4 a 6 horas.

Para desenformar, passe uma faca em volta ou coloque em uma vasilha com água quente rapidamente. Coloque em um prato e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55042-sorvete-vulcao-de-chocolate.html