SORVETE CASEIRO TIPO CHICABOM

INGREDIENTES

1 pacotinho de gelatina sem sabor preparada conforme a embalagem

1 embalagem de creme de leite (200 ml)

1 embalagem de leite condensado (395 ml)

500 ml de leite morno

3 colheres (sopa) de leite em pó

3 colheres (sopa) de chocolate 50%

1 colher (sopa) de emulsificante (opcional)

1 colher (sopa) de liga neutra (opcional)

chocolate meio amargo picado (opcional)

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata todos os ingredientes menos a liga neutra e o emulsificante por 5 minutos

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

Retire do congelador e acrescente o emulsificante e a liga neutra

Bata na batedeira por 5 minutos ou até dobrar de volume

Se desejar misture 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/5520-sorvete-caseiro-tipo-chicabom.html