

PANETONE TRUFADO DE SORVETE COBERTO E COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 panetone de boa qualidade 500 g

1 barra de chocolate ao leite 320 g (tipo de chocolate é opcional)

1 caixinha de creme de leite 200 g

1 pote de sorvete sabor creme

frutas cristalizadas 100 g (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte uma tampa do panetone e retire o miolo, deixando uma parede de 2 cm.

Derreta o chocolate em banho-maria ou microondas (cuidado para não queimar o chocolate no micro-ondas, deixe 30 segundos, mexa um pouco, repita até derreter por completo).

Acrescente o creme de leite, misture e coloque na geladeira.

Misture as frutas cristalizadas com o soverte, recheie o panetone.

Coloque a tampa do panetone, pegue o chocolate da geladeira e decore o panetone o cobrindo completamente de chocolate.

Coloque o panetone na geladeira em uma assadeira forrada com papel manteiga deixe esfriando por 1 hora e sirva, bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/56205-panetone-trufado-de-sorvete-coberto-e-com-chocolate.html>