SORVETE DE CACAU A BASE DE GELATINA

INGREDIENTES

250 ml de leite ou água fervente

250 ml de leite ou água fria.

1 gelatina sem sabor (12 g)

1 caixa de leite condensado (305 ml)

1 caixa de creme de leite (200 ml)

5 colheres de sopa de cacau em pó (100%)

MODO DE PREPARO

Aqueça 250 ml de leite (ou água) e dissolva a gelatina sem sabor

Após, adicione o restante do leite e mexa bem

Adicione no liquidificador e junte o leite condensado, o creme de leite e o cacau (pode colocar menos ou mais)

Leve ao freezer por aproximadamente 4 horas

Bata na batedeira de 10 a 15 minutos (quanto mais bater mais rende) e leve de volta ao freezer para gelar

Pronto

O cacau pode ser substituído por outros sabores

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8525-sorvete-de-cacau-a-base-de-gelatina.html