

SORVETÃO DE CHOCOLATE: SÓ BATI TUDO NO LIQUIDIFICADOR E LEVEI PRA CONGELAR

INGREDIENTES

- 500ml de leite integral
- 200g de chocolate em pó
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher de sobremesa de liga neutra
- 1 colher de sobremesa de emulsificante

MODO DE PREPARO

- Bata todos os ingredientes no liquidificador.
- Após bater no liquidificador, a mistura é despejada em uma forma e colocada para congelar.
- O resultado é um sorvete cremoso e saboroso.
- O sorvete pode ser vendido em potinhos, e pode ser adaptado para diferentes sabores.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16179-sorvetao-de-chocolate-so-bati-tudo-no-liquidificador-e-levei-pra-congelar.html>