

# FAZ NESSE CALORÃO! SORVETÃO DE CHOCOLATE: SÓ BATI TUDO NO LIQUIDIFICADOR E LEVEI PRA CONGELAR.

## INGREDIENTES

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>500ml de leite integral</li>

</ul>

</li>

</ul>

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>200g de chocolate em pó</li>

</ul>

</li>

</ul>

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>1 caixinha de leite condensado</li>

</ul>

</li>

</ul>

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>1 caixinha de creme de leite</li>

</ul>

</li>

</ul>

<ul>

```
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li>1 colher de sobremesa de liga neutra</li>
</ul>
</li>
</ul>
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li>1 colher de sobremesa de emulsificante</li>
</ul>
</li>
</ul>
&nbsp;
&nbsp;
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
</li>
</ul>
</li>
</ul>
&nbsp;
&nbsp;</li>
```

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;

<p style="text-align: left;"></p>

&nbsp;

## MODO DE PREPARO

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li>Bata todos os ingredientes no liquidificador.</li>

</ol>

</li>

</ol>

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li>Após bater no liquidificador, a mistura é despejada em uma forma e colocada para congelar.</li>

</ol>

</li>

</ol>

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li>O resultado é um sorvete cremoso e saboroso.</li>

</ol>

</li>

</ol>

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li>O sorvete pode ser vendido em potinhos, e pode ser adaptado para diferentes sab</li>

</ol>

</li>

</ol>

&nbsp;

&nbsp;

&nbsp;

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li style="list-style-type: none;"></li>

</ol>

</li>

</ol>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ol>

</li>

</ol>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ol>

</li>

</ol>

&nbsp;

&nbsp;

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16865-faz-nesses-calorao-sorvetao-de-chocolate-so-bati-tudo-no-liquidificador-e-levei-para-congelar.html>