

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5520-sorvete-caseiro-tipo-chicabom.html>