

# Sorvete Cremoso de Chocolate

---

 culinariaterapia.com/sorvete-cremoso-e-chocolate

Dyne e Zinha



Sorvete Cremoso de Chocolate, receita caseira perfeita de sorvete ultra cremoso com ingredientes fáceis de encontrar, rende 4 litros. O melhor sorvete de chocolate fácil, o predileto da criançada.

## Ingredientes

---

- 12 g gelatina em pó incolor sem sabor (1 sachê);
- 100 ml de água fervente para dissolver a gelatina;
- 400 ml de leite bem quente;
- 100 g de chocolate em pó 50% cacau;
- 400 g de creme de leite de caixinha (2 caixinhas de 200 g cada);
- 2 latas de leite condensado (395 g cada);

## Como Fazer Sorvete Cremoso de Chocolate

---

### *Modo de preparo do sorvete de chocolate:*

1. Primeiramente em uma tigela dissolva a gelatina na água fervente, mexendo bem até total dissolução.

2. Em seguida bata o chocolate em pó com os 400 ml de leite quente no liquidificador por 3 minutos na velocidade máxima.
3. Logo depois adicione os demais ingredientes juntamente com a gelatina dissolvida e ainda quente no liquidificador por mais 3 minutos na velocidade máxima.
4. Assim feito despeje em um pote grande (no mínimo 4 litros de capacidade).
5. Então leve ao freezer ou congelador até ficar na consistência de um picolé macio (meio congelado).
6. Feito isso retire do congelador, corte em pedacinhos com uma faca e misture com um garfo até ficar pastoso (veja o vídeo).
7. Então bata na batedeira na velocidade máxima por 10 minutos com o batedor para massas leves.
8. Então retorne para o freezer ou congelador até ficar pronto para servir.
9. Essa receita rende aprox. 4 litros de sorvete se preparada conforme essa orientação.
10. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

### Veja o Vídeo da Receita!

---



Watch Video At: [https://youtu.be/t84wx\\_gOksA](https://youtu.be/t84wx_gOksA)