

Receita de Sorvete de Chocolate – Como Fazer Sorvete de Chocolate Cremoso Fácil e Rápido



Sorvete de Chocolate

INGREDIENTES

250 ml de água fervendo
1 pacote de gelatina em pó sem sabor (12 g)
200 ml de água gelada
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite sem soro
200 g de chocolate meio amargo derretido

CALDA DE CHOCOLATE

185 g de água (1 xícara de chá)
80 g cacau em pó (1 xícara de chá)
240 g de açúcar (1 $\frac{1}{2}$ xícara de chá)
12 g de gelatina em pó sem sabor (hidratada e dissolvida conforme o fabricante)
160 g de creme de leite fresco (3/4 xícara de chá)

MODO DE PREPARO

1 – Em uma tigela, coloque 250 ml de água fervendo, 1 pacote de gelatina em pó sem sabor (12 g) e misture bem até a gelatina dissolver completamente. Adicione 200 ml de água gelada e misture.

2 – Transfira a gelatina derretida para o liquidificador e adicione 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite sem soro, 200 g de chocolate meio amargo derretido e bata bem. Coloque em um pote e leve ao freezer até ficar consistente (+/- 3 h).

3- Retire a mistura do freezer, coloque na batedeira e bata bem por 10 minutos.

4- Volte a mistura novamente no pote e leve ao freezer até endurecer (+/- 4 h). Retire do freezer 10 minutos antes de servir. Faça bolas e sirva com calda de sua preferência.

CALDA DE CHOCOLATE

1- Em uma panela, coloque 185 g de água, 80 g cacau em pó, 240 g de açúcar e leve ao fogo médio até ferver. Retire do fogo, acrescente 12 g de gelatina em pó sem sabor (hidratada e dissolvida conforme o fabricante) e 160 g de creme de leite fresco. Deixe a mistura esfriar e sirva com o sorvete