



Categoria: Doce

Tempo de preparo: 40 minutos

Dificuldade: Médio

Receita: Sanduíche de Sorvete

Ingredientes:

16 biscoitos tipo cookies de chocolate
1 pote de sorvete de creme ou de baunilha

Calda:

100 ml de creme de leite fresco
150 g de chocolate meio amargo picado
25 g de manteiga
2 colheres (sopa) de mel

Mode de preparo:

Modo de Preparo:

1. Deixe o sorvete fora do freezer por uns 10 minutos ou até que fique maleável.
2. Coloque meia bola de sorvete entre dois biscoitos, aperte ligeiramente e coloque em um prato no freezer. Repita a operação com os biscoitos restantes.
3. Prepare a calda: em uma panela, aqueça o creme de leite até começar a ferver.
4. Retire do fogo e junte o chocolate, a manteiga e o mel.
5. Misture bem e leve ao fogo bem baixo, mexendo sempre com uma colher de pau até a mistura começar a engrossar.
6. Retire do fogo e reserve. Sirva os cookies gelados com um pouco de calda de chocolate.

