

Rendimento: 2 litros



Ingredientes

- 2 ½ xícaras (chá) de leite
- ½ colher (sopa) de liga neutra
- ½ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- ½ xícara (chá) de chocolate em pó
- 200 ml de leite condensado
- ½ colher de emulsificante
- 1 lata de refrigerante tipo cola

Modo de Preparo

No liquidificador colocar o leite, a liga neutra, o **Açúcar Refinado Alto Alegre**, o chocolate em pó e bater. Colocar em uma tigela e levar ao congelador por aproximadamente 2 horas, ou até quase endurecer. Retirar, colocar na batedeira, acrescentar o leite condensado, o emulsificante, e bater até ficar leve e fofo. Colocar em um pote e levar ao congelador por aproximadamente 4 horas, ou até endurecer. Retirar, fazer três bolas, colocar em uma taça e acrescentar o refrigerante. Servir em seguida.

Tempo de preparo: 8 horas.