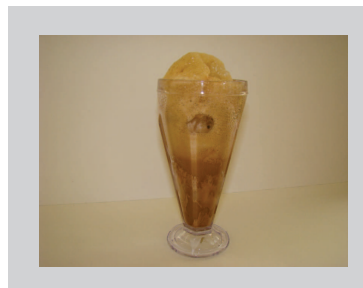


Vaca Preta



Ingredientes

- 2 ½ xícaras (chá) de leite (500ml)
- ½ colher (sopa) de liga neutra (10g)
- ½ xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (90g)
- ½ xícara de chocolate em pó (50g)
- ½ lata de leite condensado (200g)
- 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 mais ou menos 2 horas, ou até quase endurecer. Retirar, colocar na batedeira, acrescentar o leite condensado, o emulsificante, e bater até ficar leve e fofo.



www.altoalegre.com.br

Vaca Preta

Colocar em um pote e levar ao congelador por mais ou menos 4 horas, ou até endurecer. Retirar, fazer três bolas, colocar em uma taça e acrescentar o refrigerante. Servir em seguida.

Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de Preparo: 50 minutos (mais 4 de congelador)

Rendimento: 2 litros



www.altoalegre.com.br