

# RECEITA



## CHURROS COM SORVETE, FRUTAS SILVESTRES E COBERTURA DE CHOCOLATE AMARGO

### INGREDIENTES

- 500 g de Aviko Churros (3-4 uni dades/ porções)
- sorvete de baunilha
- uma porção de chocolate amargo ou calda pronta de chocolate
- 150 g de manteiga
- 150 ml de creme de leite
- frutas silvestres frescas prediletas: framboesas, amoras, groselhas
- folhas frescas de hortelã para decorar

### PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria. Adicione a manteiga e o creme de leite, misturando aos poucos. Prepare os churros de acordo com as instruções da embalagem. Seque no papel toalha.

### SERVINDO

Arrume as porções em um prato, acrescente uma bola de sorvete, uma porção de frutas silvestres e despeje a calda de chocolate por cima. Finalize com folhas de hortelã.

Dica: Não tem frutas frescas? Use as congeladas!