BOLO DE SORVETE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 creme de leite

2 latas de leite (mesma medida da lata de leite condensado)

4 colheres (sopa) de leite

4 ovos

8 colheres de açúcar

4 colheres de achocolatado em pó (dê sua preferência)

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a lata de leite condensado, 2 medidas da lata de leite e 4 gemas peneiradas

Na batedeira coloque as 4 claras, 4 colheres de açúcar e bata até ficar em ponto de suspiro e em seguida misture o creme de leite

Misture o creme 1 com o creme 2 e reserve

Em uma forma redonda de furo no meio faça a calda de caramelo colocando 4 colheres de açúcar

Em uma panela coloque 4 colheres de achocolatado em pó e 4 colheres de leite

Coloque a calda de chocolate por cima da de caramelo na forma

Em seguida ponha os cremes

Leve ao freezer ou congelador por 6 horas até que fique firme em ponto de sorvete

Após firmar só desenformar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12485-bolo-de-sorvete.html