

SORVETE AMERICANO

INGREDIENTES

1ª CAMADA

1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca

3 gemas (reserve as claras para ser usada na 3ª camada)

2ª CAMADA

1 lata de creme de leite com soro

3 colheres de açúcar

3 colheres de achocolatado

3ª CAMADA

1 lata de creme de leite sem soro

6 colheres de açúcar

3 claras

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

Leve ao fogo leite condensado, leite de vaca e as gemas mexendo para não grudar até formar um mingau.

Coloque no fundo do pirex quadrado médio.

Leve para o congelador.

2ª CAMADA:

Levar para o fogo o creme de leite com soro o açúcar e o nescau até formar um mingau.

Coloque por cima da 1ª camada e leve novamente para o congelador.

3ª CAMADA:

Bata as claras em neve e acrescente aos poucos o açúcar e o creme de leite sem soro.

Coloque por cima da 2ª camada e leve novamente para o congelador e está pronto o saboroso sorvete americano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13253-sorvete-americano.html>