

# SORVETÃO GELADO

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (utilize a lata de leite condensado como medida)
- 3 gemas
- 1 colher de essência de baunilha
- 3 claras em neve
- 5 colheres rasas de açúcar
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 4 colheres de achocolatado em pó
- 1/2 manteiga
- 3 colheres de leite em pó
- 1/3 xícara de água

## MODO DE PREPARO

### PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme: Em uma panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e a essência de baunilha, e leve ao fogo, misturando até ficar bem homogêneo.

Em seguida, reserve e deixe esfriar.

### SEGUNDO CREME

Bata a clara até ficar em neve.

Assim que atingir esse ponto, misture o açúcar e o creme de leite sem soro e bata novamente.

Em seguida, junte os 2 cremes, misture e deixe esfriar.

### CALDA:

Calda: Em uma panela, coloque o achocolatado, a manteiga, o leite em pó e a água e leve ao fogo, deixando ferver.

Após ferver, forre uma forma de pudim com furo central com a calda.

Em seguida, despeje o creme sobre a calda e leve ao congelador até congelar.

Sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14716-sorvetao-gelado.html>