

# 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!