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