

# SORVETE DE CAFÉ

## INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de leite
- 2 colheres (sopa) de café instantâneo
- 2 ovos
- 100 g de açúcar refinado
- 125 ml de leite espesso
- 125 ml de iogurte natural
- Chocolate meio amargo ralado para servir

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente fundo, despeje o leite e polvilhe o café por cima.

Aqueça o leite no micro-ondas, sem fervê-lo, por 2 minutos.

Enquanto isso, quebre os ovos em um recipiente adequado para micro-ondas.

Aos poucos, junte os ovos com o leite quente e bata a cada 2 minutos e 30 segundos, até ficar espesso.

Em um recipiente a parte, bata o creme de leite até engrossar e formar picos macios, e leve ao freezer por cerca de 1 hora.

Bata a mistura congelada, cubra e leve ao freezer por mais cerca de 3 a 4 horas.

Em seguida, bata a mistura fria com o creme e acrescente o iogurte, e após isso cubra e leve ao freezer por cerca de 1 hora.

Para finalizar, congele de novo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17272-sorvete-de-cafe.html>