

# SORVETE DE FORMA

## INGREDIENTES

### CALDA:

Calda: 6 colheres de achocolatado em pó

3 colheres de leite

## MODO DE PREPARO

### CALDA:

Calda: Em um copo, misture 6 colheres de achocolatado em pó com 3 colheres de leite.

### SORVETE:

Sorvete: Separe as gemas na panela e reserve as claras.

Em uma panela, acrescente a gema, o leite condensado, o leite e a maisena, mexendo até engrossar.

Na batedeira, bata as claras em neve.

Em seguida, coloque a caixinha de creme de leite e bata bem.

Adicione o açúcar e continue batendo.

Junte a mistura da batedeira com o creme da panela e mexa com o fogo desligado.

Em uma forma com furo central, despeje a calda no fundo da forma.

Em seguida, adicione o creme na forma, reserve e pronto.

Para desenformar, mexa um pouco com o fogo ligado para soltar da forma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18612-sorvete-de-forma.html>