

SORVETE AMERICANO DE ABACAXI 4 CAMADAS

INGREDIENTES

1° CAMADA:

1° camada: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca (mesma medida do leite condensado)

3 gemas

2° CAMADA:

2° camada: 1 abacaxi grande

2/5 xícaras de açúcar

2 xícaras de água

3° CAMADA:

3° camada: 1 lata de creme de leite

1 lata de leite de vaca (mesma medida do creme de leite)

4 colheres de achocolatado em pó

2 colheres de amido de milho

4° CAMADA:

4° camada: 1 lata de creme de leite

6 colheres de açúcar

3 claras

MODO DE PREPARO

1° CAMADA:

1° camada: Leve ao fogo o leite condensado, o leite de vaca e as gemas mexendo pra não grudar até engrossar.

Coloque no funda da vasilha que você vai usar para montar o sorvete.

Leve ao congelador.

2° CAMADA:

2° camada: Descasque o abacaxi corte em cubos ou rodela não se esqueça de tirar o miolo.

Em uma panela, coloque o açúcar e a água, quando levantar fervura acrescente o abacaxi.

Deixe ferver até ficar com ponto de calda.

Coloque por cima da 1º camada e leve ao congelador.

3º CAMADA:

3º camada: Misture o amido de milho no leite frio acrescente também o creme de leite, o açúcar e o achocolatado em pó.

Leve ao fogo e mexa até dar o ponto de mingau.

Coloque em cima da 2º camada e leve novamente ao congelador.

4º CAMADA:

4º camada: Bata as claras em neve, misture aos poucos o açúcar e o creme de leite.

Coloque por cima da 3º camada, leve ao congelador, deixe congelar e está pronto é só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19269-sorvete-americano-de-abacaxi-4-camadas.html>