

DOCE SORVETE

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de leite de vaca
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 4 colheres (sopa) de achocolatado de boa qualidade
- 8 colheres de açúcar
- 1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Bata por 5 minutos no liquidificador o leite condensado, o leite, a margarina o achocolatado e 4 gemas.

Leve ao fogo e deixe cozinhar um pouco (engrossa só um pouquinho) coloque em um refratário e deixe esfriar.

Bata na batedeira as 4 claras em neve, acrescente aos poucos o açúcar e continue batendo, acrescente o creme de leite gelado e sem soro e bata mais um pouco.

Coloque o creme branco por cima do creme escuro.

Leve só ao freezer até que tenha a consistência de sorvete.

Coloque confeitos de chocolate para servir.

Fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19277-doce-sorvete.html>