

SORVETE 4 CAMADAS

INGREDIENTES

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite (a mesma medida, do leite condensado)

3 gemas

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: 1/2 de doce de goiabada

1 lata de refrigerante de laranja da pequena

1 creme de leite

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: o resto do litro de leite

2 colher de maisena

4 colheres de chocolate em pó

4 camada

3 claras que sobraram

5 colher (chá) de açúcar

1 colher (chá) de limão

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: Coloque todos os ingredientes em uma panela e mexer até engrossar.

Coloque em uma forma de sua preferência e reserve no congelador.

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: Bata todos os ingredientes do liquidificador e coloque por cima da primeira camada.

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: Coloque todos os ingredientes em uma panela e mexer até engrossar.

Disponha sobre a segunda camada.

QUARTA CAMADA:

Quarta camada: Bata a clara em neve, adicione o açúcar e o limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19841-sorvete-4-camadas.html>