

BOLO DE SORVERTE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 lata de leite condensado
2 latas de leite
4 gemas de ovo
4 claras de ovo em neve
5 colheres (sopa) de açúcar
1 lata de creme de leite sem soro

CALDA:

Calda: 2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de água
2 colheres (sopa) de chocolate em pó

CARAMELO PARA FORMA:

Caramelo para forma: 6 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Despeje o açúcar em uma forma redonda com furo central e leve ao fogo baixo até caramelizar.
Em uma panela, leve ao fogo a água, o açúcar e o achocolatado.
Deixe ferver, despeje sobre a forma caramelizada e leve ao congelador por 1 hora.

MASSA:

Massa: Em uma panela, leve ao fogo o leite, o leite condensado, as gemas, misture bem até engrossar e deixe esfriar.
Em outro recipiente, bata as claras em neve e acrescente o açúcar.
Junte o creme de leite e o creme de gemas já frio.
Misture tudo e despeje na forma que está no freezer.
Volte ao freezer por 40 minutos.
No momento de servir, passe a forma na chama do fogo e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25720-bolo-de-sorverte.html>