

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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