BOLO SORVETE

INGREDIENTES

Calda:

5 colheres de chocolate em pó

7 colheres de água

1 forma de bolo com furo no meio (ou como desejar)

1 panela pequena

Creme 1:

4 gemas

1 lata de leite condensado

1 lata de leite comum

1 liquidificador

1 panela grande

1 bandeja com água

Creme 2:

4 claras

1 lata de creme de leite

5 colheres de açúcar

1 batedeira

MODO DE PREPARO

Calda:

Coloque na panela, o chocolate em pó e a água, misture até dissolver o chocolate e leve ao fogo

Deixe até engrossar

Depois pegue a calda e coloque na forma, untando somente o fundo

Leve a calda ao congelador ou ao freezer

Creme 1:

Coloque as gemas, o leite condensado e o leite no liquidificador

Bata até misturar bem

Coloque a mistura na panela e leve ao fogo

Mexa até virar um mingau

Deve ser mexido até engrossar (é importante que não borbulhe, senão o bolo não fica cremoso)

Logo depois coloque a panela em uma bandeja com água fria para esfriar o creme

Creme 2:

Coloque a clara na batedeira e bata, até virar neve

Adicione o creme de leite e o açúcar e bata de novo até misturar bem

Adicione o creme 1 e bata de novo até ficar bem misturado

Retire a forma do freezer e coloque a mistura

Leve ao freezer e deixe por mais ou menos 24 horas até virar um sorvete

Depois de descansar no freezer desenforme o bolo e este estará pronto para comer

Bom apetite!

Informações Adicionais

Antes de começar o bolo coloque o creme de leite no congelador, para que o soro fique mais consistente. Se desejar poderá fazer o bolo de outro sabor, basta, ao invés do leite, colocar um suco de fruta. Se desejar fazer uma quantidade maior, poderá dobrar a receita.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25878-bolo-sorvete.html