

SORVETE DE CREME CASEIRO

INGREDIENTES

2 gemas

6 colheres (sopa) de açúcar

1/2 litro de leite quente

2 claras em neve

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture as gemas com o açúcar e leve ao fogo baixo sem levantar fervura.

Deixe esfriar e acrescente as claras em neve.

Mexa bem e deixe no freezer até endurecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26140-sorvete-de-creme-caseiro.html>