SORVETE COM MINITRUFAS

INGREDIENTES

MINITRUFA:

Minitrufa:1 barra de chocolate ao leite (eu uso lacta)

4 colheres (sopa) de leite

SORVETE:

Sorvete:2 latas de leite condensado

4 colheres (sopa) de maizena

8 gemas peneiradas

2 xícaras (chá) de leite

2 latas de creme de leite

MODO DE PREPARO

MINITRUFA:

Minitrufa:Misture o chocolate com o leite e leve ao micro-ondas por 30 segundos, aproximadamente, ou até que derreta.

Leve à geladeira até firmar.

Modele bolinhas de 1 cm de diâmetro e reserve no freezer.

SORVETE:

Sorvete:Misture o leite condensado com a maizena, até homogeneizar.

Acrescente as gemas e o leite e leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar.

Fora do fogo, adicione o creme de leite.

Depois de frio, leve ao freezer em uma tigela coberta com filme plástico, até começar a endurecer.

Retire do freezer e bata na batedeira por 8 a 10 minutos ou até ficar cremoso.

MONTAGEM:

Montagem:Disponha metade das minitrufas em uma forma para pão.

Cubra com o creme e repita as camadas, encerrando com o creme.

Leve ao freezer por 8 horas ou até endurecer completamente.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26197-sorvete-com-minitrufas.html