

SORVETE DE PUDIM

INGREDIENTES

400 ml de leite

1 lata de leite condensado

4 colheres de açúcar

1 caixa de creme de leite

4 gemas

4 claras

calda de sorvete ou brigadeiro

castanha-de-caju ou amendoim moído

MODO DE PREPARO

Em uma panela, ponha o leite condensado, o leite e as gemas, mexa até forma um mingau e reserve.

Na batedeira, acrescente as claras e o açúcar e deixa bater até ficar em ponto de neve.

Depois que ficar em ponto de neve, acrescente a metade da caixinha do creme de leite e mexa com uma colher devagar.

Depois, junte o mingau com o creme branco que fez na batedeira e misture devagar.

Em uma forma, unte com óleo e jogue o creme dentro.

Leve ao congelador até ficar consistente.

Depois de ter tirado o sorvete de pudim do congelador, coloque em um prato, jogue a calda e em seguida as castanhas-de-caju ou o amendoim.

Em seguida, sirva-se e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26729-sorvete-de-pudim.html>