

SORVETE DE CREME ESPECIAL

INGREDIENTES

SORVETE:

Sorvete: 1 lata de leite condensado
2 latas de leite de vaca
5 gemas passadas na peneira
1 pitadinha de bicarbonato
5 claras
8 colheres de açúcar refinado
1 lata de creme de leite

CALDA:

Calda: 10 colheres (sopa) chocolate em pó
6 colheres (sopa) água
2 colher (sopa) mel

MODO DE PREPARO

SORVETE:

Sorvete: Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite de vaca, as gemas, o bicarbonato e mexa. Quando levantar fervura grossa, desligue e deixe esfriar. Em seguida, bata as claras em neve, adicione açúcar refinado, creme de leite e misture bem. Quando a primeira mistura (de leite condensado, gemas, leite e bicarbonato) esfriar, adicione a mistura de claras, açúcar e creme de leite. Mexa, vire na forma e coloque para congelar de um dia para o outro. Quando estiver congelado, retire do freezer, espere um pouco e vire em um prato para servir.

CALDA:

Calda: Em uma forma de buraco, coloque o chocolate em pó, a água e o mel, mexa até que fique uma mistura homogênea e coloque no freezer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27366-sorvete-de-creme-especial.html>