

SORVETE DE NEGRESCO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado como medida)
- 1 pacote de biscoito negresco
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres rasas de açúcar
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

CREME AMARELO:

Creme amarelo: Em uma panela, coloque as gemas, o leite condensado, a essência de baunilha, o recheio dos biscoitos, a manteiga e o leite.

Leve ao fogo médio, mexendo, até levantar fervura, reserve.

CREME BRANCO:

Creme branco: Bata as claras em neve e misture, com uma colher, o açúcar e o creme de leite.

Junte o creme branco com o creme amarelo, até formar um creme homogêneo.

Coloque o creme em uma vasilha.

Quebre os biscoitos na mão e acrescente por cima do creme.

Leve ao freezer por 1 hora.

Após 1 hora, abra o freezer e mexa o creme para que os biscoitos não fiquem apenas no fundo.

Pronto para consumir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27499-sorvete-de-negresco.html>