

# SORVETÃO DA NEN

## INGREDIENTES

1 caixinha de leite condensado moça

1 caixinha de leite (use a caixinha do leite condensado como medida)

3 colheres de maizena

2 ovos

1 creme de leite

4 colheres de açúcar

9 colheres de leite

4 colheres de nescau

## MODO DE PREPARO

### CREME:

Creme:Em uma panela, coloque as 2 gemas (reserve as claras, e peneire as gemas para não embolotar), o leite moça, e a maizena diluída no leite.

Coloque no fogo quando começar a ferver e estiver engrossado, desligue.

### CLARAS:

Claras:Bata as claras para que fique no ponto de neve.

Depois acrescente o creme de leite e o açúcar, e bata novamente.

Misture as claras no creme quando já estiver morno.

### COBERTURA:

Cobertura:Coloque as 9 colheres de leite e o nescau em uma forma para pudim, e leve ao fogo por uns instantes para engrossar só um pouco a cobertura.

Desligue, e coloque o creme por cima e mexa bem até estar todo misturado.

Leve ao congelador para congelar.

Eu deixo a noite toda no congelador, e no outro dia está pronto.

Uma delícia, um sorvete diferente!