

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:

Crema: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:

Claros: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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28497-sorvetao-da-nen.html>