

SOBREMESA ICECOFFEE

INGREDIENTES

SORVETE CASEIRO:

Sorvete caseiro: 1 caixa de creme de leite

1 caixa de leite condensado

1 unidade de gelatina do sabor de sua preferência

MODO DE PREPARO

Dilua a gelatina em 250 ml de água quente.

Em uma batedeira ou liquidificador, misture o leite condensado, o creme de leite e a gelatina já diluída.

Bata em velocidade baixa, por 2 minutos

Coloque em um pote e leve ao freezer por, cerca de, 1 hora e 30 minutos até ficar com consistência de mousse.

Bata novamente e recoloque no refrigerador, por mais 3 horas, ou até ficar firme e com consistência de sorvete e reserve.

Em uma batedeira, bata a clara até o ponto de neve, adicionando açúcar a gosto.

Misture o pó de café a gosto, até ficar da intensidade que você prefere.

Não deixe muito doce, nem muito fraco.

Em um pequeno prato, coloque uma bola do sorvete e ao lado uma quantidade semelhante da clara em neve com café.

Enfeite como quiser e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29508-sobremesa-icecoffee.html>