# SORVETÃO DELICIOSO

## INGREDIENTES

5 colheres de toddy

9 colheres de água

3 ovos

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 lata de leite

6 colheres de açúcar refinado

## MODO DE PREPARO

Em uma panela derreta 3 colheres de açúcar até o ponto de caramelo.

Cubra a forma com o caramelo e coloque no congelador.

Depois faça uma calda de chocolate usando o toddy e a água, deixando-a no fogo até ferver.

Quando começar a ferver, desligue o fogo e espere esfriar.

Coloque na mesma forma do caramelo.

Em uma panela, leve ao fogo as gemas sem a pele, o leite condensado e o leite.

Deixe engrossar até ficar num ponto de creme.

Bata as claras até o ponto de neve, depois coloque o restante do açúcar refinado e bata até o ponto de suspiro.

Depois coloque o creme de leite, sem soro, e misture bem.

Junte os dois cremes.

Misture bem sem bater e coloque na forma do caramelo.

Mantenha no congelador até o dia seguinte.

Desenforme.

Servir congelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29875-sorvetao-delicioso.html