

SORVETE MESCLADO

INGREDIENTES

- 2 caixas de leite condensado
- 2 vezes a mesma medida de leite (da caixa de leite condensado)
- 2 colheres de sopa cheia de maizena
- 4 ovos
- 1 xícara de água
- 1 barra de chocolate branco
- 1 barra de chocolate preto
- 5 colheres de sopa de nescau
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas e coloque as claras para bater em neve firme.

Dissolva a maizena na xícara de água e coloque na panela com o leite condensado e o leite até formar um creme homogêneo.

Pique ou rale os chocolates em vasilhas diferentes (não os misture).

Depois de pronto o creme coloque o no liquidificador a metade dele e bata com a metade do creme de leite, até se misturarem e ficar bem liso.

Com a metade das claras em neve misture delicadamente ao creme.

Coloque o creme do liquidificador em um refratário e espalhe a metade do chocolate branco por cima.

A outra metade do creme coloque no liquidificador com o nescau, a metade do creme de leite e o resto das claras em neve e misture delicadamente.

Coloque o creme de chocolate em cima do creme branco e depois espalhe o chocolate preto com o branco por cima.

Coloque no congelador até se formar em sorvete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31117-sorvete-mesclado.html>