

SORVETE DE CARAMELO

INGREDIENTES

1/2 litro de leite

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

3 claras

5 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar em um panela, em fogo baixo e, quando o açúcar começar a derreter, comece a mexer com uma colher de pau até ficar em uma cor marrom claro (lembre-se, quanto mais escuro, mais amargo).

Quando chegar na coloração desejada, junte o leite condensado à mistura e mexa até chegar ao ponto de brigadeiro mole.

Coloque em um refratário com plástico filme e leve ao freezer.

Enquanto o brigadeiro congela, bata as claras até formar picos duros e junte o creme de leite lentamente. Reserve na geladeira por 1 hora. Retire o brigadeiro do freezer e coloque-o no liquidificador.

Aos poucos junte o leite até a mistura ficar homogênea. Junte essa mistura à mistura dos ovos lentamente, de baixo pra cima para não perder o ar.

Coloque em um refratário e coloque no freezer por mais 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32023-sorvete-de-caramelo.html>