

BOLO DE SORVETE DA FLÁVIA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
1 medida da lata de leite
1 colher de amido de milho
3 colheres (bem cheia) de achocolatado
1 e 1/2 colheres de margarina
3 ovos
3 colheres de açúcar
doce de leite
bolachas champagne
chocolate granulado ou coco ralado
Chantilly

MODO DE PREPARO

Primeiramente coloque em uma panela as gemas, deixe as claras separadas.

Adicione o leite condensado, a maizena, a medida do leite e mexa em fogo baixo até obter um creme homogêneo.

Coloque em uma travessa, cubra com as bolachas e passe sobre as bolachas o doce de leite, o tanto que desejar.

Depois, em outra panela, adicione o outro leite condensado, a margarina e o achocolatado.

Mexa em fogo baixo até obter um brigadeiro meio mole, mas também consistente, e jogue por cima das bolachas.

Bata as claras em neve, coloque o açúcar e bata mais um pouco, coloque sobre o brigadeiro.

Jogue chantilly por cima, e em cima dele jogue granulado e/ou coco ralado.

Coloque no congelador por 2 horas, depende de cada geladeira.

Agora é só apreciar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33710-bolo-de-sorvete-da-flavia.html>