

BOLO COM SORVETE CASEIRO

INGREDIENTES

CREME 1:

Creme 1: 1 lata de leite condensado
2 medidas da lata de leite
4 gemas passadas na peneira

CREME 2:

Creme 2: 4 claras batidas em neve
4 colheres (sopa) de açúcar
1 lata de creme de leite com soro

CALDA DE CARAMELO:

Calda de caramelo: 1 xícara de açúcar

COBERTURA DE CHOCOLATE:

Cobertura de chocolate: 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
5 colheres (sopa) de leite

MODO DE PREPARO

CREME 1:

Creme 1: Misture os ingredientes e leve ao fogo baixo até formar um mingau.
Reserve.

CREME 2:

Creme 2: Bata as claras em neve e adicione as 4 colheres de açúcar e a lata de creme de leite com soro.

BOLO:

Bolo: Misture o creme 1 com o creme 2.

Em uma fôrma redonda, ponha o açúcar e transforme o açúcar em caramelo.

Faça uma pasta com o chocolate em pó e o açúcar, passe essa pasta em cima do caramelo.

Despeje a mistura dos cremes.

Cubra a fôrma com papel alumínio e leve ao freezer, no mínimo, por 6 horas.

Tire da fôrma e se surpreenda com a linda cobertura de chocolate.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35424-bolo-com-sorvete-caseiro.html>