

# SORVETE DE MERENGUE

## INGREDIENTES

4 claras

4 colheres de sopa de açúcar

2 caixinhas de creme de leite

200 g de chocolate meio amargo derretido

## MODO DE PREPARO

Em uma batedeira bata as claras em neve. Adicione o açúcar e bata bem até virar um merengue (cerca de 5 minutos).

Desligue a batedeira e acrescente o creme de leite.

Misture delicadamente com uma espátula e adicione o chocolate derretido.

Misture e despeje em um recipiente.

Leve ao freezer por 4 horas, retire e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35882-sorvete-de-merengue.html>