

SORVETE DE LEITE CONDENSADO DA VÓ ESTER

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 3 ovos
- 2 medidas de leite de vaca (usar a lata de leite condensado)
- 8 colheres de açúcar
- 5 colheres de achocolatado
- 12 xícara de água

MODO DE PREPARO

Colocar 4 colheres de açúcar em uma forma de alumínio com furo central e caramelizar, reserve.

Juntar a água e o achocolatado em uma panela e levar ao fogo até ferver.

Colocar por cima do açúcar caramelizado já frio.

Levar ao freezer por 1 hora.

Em uma panela juntar o leite condensado, as gemas e o leite.

Levar ao fogo até engrossar, sempre mexendo para não grudar nem embolotar, reserve.

Em uma bacia bater as claras em neve, juntar 4 colheres de açúcar e o creme de leite.

Juntar os dois cremes e colocar na forma sobre o achocolatado.

Cobrir com papel alumínio e levar ao freezer por 12 horas.

Para desenformar coloque sobre uma boca de fogão por 1 minuto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36099-sorvete-de-leite-condensado-da-vo-ester.html>