

SORVETE DE NOZES

INGREDIENTES

CREME:

Creme:4 claras em neve

1 lata de creme de leite

4 colheres de açúcar

forma untada caramelizada de pudim

MODO DE PREPARO

Faça a forma caramelizada com açúcar e coloque uma calda de chocolate como a de sorvete (se quiser em cima da calda caramelizada depois de fria).

No liquidificador bata os ovos, com o leite moça, o leite de vaca e as nozes.

Leve ao fogo, ao começar a engrossar desligue e deixe esfriar. Em uma tigela bata as claras em neve, misture o açúcar e no final o creme de leite.

Mexa bem sem a batedeira.

Misture o creme já frio juntamente com a clara e o creme de leite junto.

Coloque dentro da forma caramelizada, se quiser coloque um pouco de calda de chocolate antes de colocar o creme na forma caramelizada.

Leve no freezer por 4 horas, retire meia hora antes de servir e tire da forma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36151-sorvete-de-nozes.html>