SORVETONE DE NATAL WICKBOLD

INGREDIENTES

1 pote de sorvete de creme (1 kg)

2 xícaras (chá) de frutas cristalizadas (300 g)

4 colheres (sopa) de licor de laranja Cointreau (52 ml)

600 g de polpa congelada de frutas vermelhas

2 colheres (sopa) de açúcar (24 g)

1 vidro de geleia de frutas vermelhas (320 g)

4 fatias de Pão Torta Fria Wickbold

1 colher (sopa) de manteiga (14 g)

MODO DE PREPARO

Junte ao sorvete as frutas cristalizadas e o licor. Misture bem e leve à geladeira.

Em uma panela (em fogo baixo) derreta a polpa de frutas vermelhas com o açúcar e adicione 1/2 xícara (chá) de água. Cozinhe até obter ponto de calda e reserve.

Espalhe a calda sobre um dos lados de cada uma das 4 fatias do Pão Torta Fria Wickbold. Forre uma forma de bolo inglês (28cm x 11cm) com filme plástico e coloque uma fatia de pão com calda no fundo da forma e outras duas nas laterais, dispondo-as em formato de “U”.

Acrescente o sorvete com as frutas e o licor na forma forrada com os pães. Cubra o sorvete com mais uma fatia de pão com a calda e regue com o restante da polpa. Cubra com filme plástico e leve ao congelador até firmar. Desenforme, remova o plástico filme, corte fatias e sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36380-sorvetone-de-natal-wickbold.html