

BOLO SORVETE DE PARMESÃO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 caixinha de leite condensado
- 3 xícaras de chá de leite integral
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 colheres de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Peneire sobre uma panela as gemas.

Misture o leite condensado, o leite e uma colher de queijo.

Leve ao fogo e cozinhe sem parar de mexer por 8 minutos ou até ferver.

Retire do fogo.

Em seguida coloque as claras na tigela da batedeira, bata por 2 minutos ou até obter picos firmes.

Junte o açúcar e bata por mais 1 minuto.

Incorpore com o creme de leite, junte o queijo que sobrou e mexa com cuidado até ficar homogêneo.

Despeje sobre a mistura das gemas ainda quente e mexa até ficar homogêneo.

Despeje o creme na forma com furo no meio e cubra com filme plástico.

Leve ao freezer por 12 horas ou até endurecer.

Desenforme, caso não consiga dê uma leve aquecida na forma para soltar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36917-bolo-sorvete-de-parmesao.html>