BOLO SORVETE MADRINHA LUCI

INGREDIENTES

CALDA :

Calda :5 colheres de achocolatado

7 colheres de água

PRIMEIRO CREME:

Primeiro Creme:1 lata de leite condensado

a mesma medida da lata de leite

4 gemas

SEGUNDO CREME:

Segundo Creme:4 claras em neve

5 colheres de açúcar

1 lata de creme de leite com soro

MODO DE PREPARO

Leve os ingredientes da calda ao fogo, deixe ferver e despeje em uma forma de buraco.Reserve

Leve os ingredientes do primeiro creme ao fogo, mexendo até ficar como um mingau, deixe esfriar e coloque por cima da calda.Reserve

Agora bata as claras em neve na batedeira, junte o açúcar, continue batendo até ficar como um suspiro.

Junte o creme de leite misture bem, e coloque delicadamente sobre o creme.

Leve para o congelador, até que fique firme como um sorvete.

Retire do congelador um pouco antes de servir para desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37499-bolo-sorvete-madrinha-luci.html