SORVETE DE TRÊS CAMADAS

INGREDIENTES

2ª CAMADA:

2ª camada:1 copo de leite

1 colher de sobremesa de maizena

3 colher de sopa de nescau

2 colheres de sopa de açúcar refinado

3ª CAMADA:

3ª camada: 3 claras en neve

6 colheres de açucar refinado

1 lata de creme de leite sem o soro

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA.

1ª camada:Coloque na panela os ingredientes e leve ao fogo para engrossar.

Coloque no pirex.

2ª CAMADA:

2ª camada:Leve ao fogo os ingredientes para cozinhar por alguns minutos.

Colocar sobre a primeira camada e deixar esfriar para colocar a 3ª camada.

3ª CAMADA:

3º camada:Bater as claras em neve com o açúcar e colocar o creme de leite gelado.

Misture e coloque sobre a 2ª camada.

Leve ao congelador.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38262-sorvete-de-tres-camadas.html