

# SORVETE DE TRÊS CAMADAS

## INGREDIENTES

### 2<sup>a</sup> CAMADA:

2<sup>a</sup> camada: 1 copo de leite  
1 colher de sobremesa de maizena  
3 colher de sopa de nescau  
2 colheres de sopa de açúcar refinado

### 3<sup>a</sup> CAMADA:

3<sup>a</sup> camada: 3 claras em neve  
6 colheres de açúcar refinado  
1 lata de creme de leite sem o soro

## MODO DE PREPARO

### 1<sup>a</sup> CAMADA:

1<sup>a</sup> camada: Coloque na panela os ingredientes e leve ao fogo para engrossar.  
Coloque no pirex.

### 2<sup>a</sup> CAMADA:

2<sup>a</sup> camada: Leve ao fogo os ingredientes para cozinhar por alguns minutos.  
Colocar sobre a primeira camada e deixar esfriar para colocar a 3<sup>a</sup> camada.

### 3<sup>a</sup> CAMADA:

3<sup>a</sup> camada: Bater as claras em neve com o açúcar e colocar o creme de leite gelado.  
Misture e coloque sobre a 2<sup>a</sup> camada.  
Leve ao congelador.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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