

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 em neve

6 colheres de açúcar 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:

3ª 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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