

SORVETE DE LEITE MOÇA

INGREDIENTES

1 litro de leite

3 ovos

2 colheres de maisena

2 colheres de chocolate em pó

1 leite moça

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o açúcar até dar ponto de fio, caramelize a forma de bolo com furo no meio.

Em uma panela coloque o leite moça, duas medidas de leite de vaca, três gemas e a maisena, em fogo médio faça um mingau.

Com a batedeira bata as três claras em neve com duas colheres de açúcar.

Depois que estiver em ponto de neve misture no mingau e reserve.

Em um copo grande coloque o nescau e complete com o leite que sobrou.

Despeje esse copo de leite com nescau na forma e em seguida despeje o mingau.

Agora é só colocar no congelador.

Na hora de desenformar esquente o fundo da forma no fogão e vire.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38480-sorvete-de-leite-moca.html>