SORVETE CASSATA DE BISCOITO CHAMPAGNE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

3 latas da mesma medida de leite

4 ovos

1 colher (sopa) de amido de milho

300 g de biscoito champagne

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

7 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Levo ao fogo em uma panela o leite condensado, 2 latas de leite, 4 gemas e a colher de amido de milho, mexendo sempre até formar um mingau. Despeje num refratário e reserve até esfriar.

Leve ao fogo em uma panela, 1 lata de leite, 4 colheres de chocolate em pó e 1 colher de açúcar até amornar.

Umedeça os biscoitos champagne um a um nesse leite morno que foi preparado com o chocolate.

Arrume-os sobre a camada de creme que foi reservada e já fria.

Se sobrar líquido derrame sobre os biscoitos já arrumados no refratário.

Bata as claras em neve na batedeira, acrescente as 6 colheres de açúcar e bata novamente até ao ponto de suspiro. Misture delicadamente o creme de leite (com o soro) e coloque sobre a camada de biscoitos umedecidos.

Leve ao congelador, de preferência de um dia para o outro.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41108-sorvete-cassata-de-biscoito-champagne.html