

SORVETÃO DA D. GILDA

INGREDIENTES

- 13 colheres de açúcar
- 1 copo americano de água
- 4 colheres de chocolate em pó
- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas de leite (baseando-se na lata de leite condensado)
- 4 ovos
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Caramelize uma forma grande de bolo com a calda feita com 8 colheres de açúcar e meio copo de água (copo americano).

Por cima do caramelo coloque uma calda feita com 8 colheres de água e 4 colheres de chocolate em pó e leve ao congelador .

CREME:

Creme:Façã um creme com o leite condensado, as 4 gemas e as 2 medidas de leite - deixe esfriar e bata no liquidificador para ficar bem homogêneo e coloque sobre o caramelo e o chocolate.

Bata as 4 claras em neve com 5 colheres de açúcar até ficar um suspiro bem firme e acrescente o creme de leite.

Misture também na forma.

Leve ao congelador de um dia para o outro.

Para desenformar coloque a forma em banho-maria até a calda derreter um pouco e soltar!

O gostinho do chocolate na calda de açúcar fica super especial.

Bom proveito!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41915-sorvetao-da-d-gilda.html>