

SORVETE GAROTÃO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 2 claras

2 gemas

2 colheres de açúcar

200 g chocolate branco derretido

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Forre uma forma com um plástico e coloque a mistura do chocolate, das gemas e da clara em neve.

Leve ao freezer até endurecer.

CREME BRANCO - RECHEIO:

Creme branco - recheio: Bata as 2 claras até ficar em neve.

Bata também as 2 gemas com o açúcar.

Então derreta o chocolate branco e misture com as claras, as gemas e 200 g de creme de leite.

MONTAGEM 2:

Montagem 2: Tire o chocolate do freezer e jogue coco ralado ou fresco em cima.

Depois jogue o creme branco. Então leve novamente ao freezer até endurecer.

Depois tire o plástico da forma e enrole igual rocambole depois leve novamente ao freezer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43427-sorvete-garotao.html>