SORVETE QUENTE

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

2 latas (medida) de leite normal

4 gemas passadas pela peneira

SUSPIRO:

Suspiro:4 claras e neve

6 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite (sem soro)

CALDA DE CARAMELO:

Calda de caramelo:2 xícaras de açúcar

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate:6 colheres (sopa) de chocolate de pó ou Nescau

9 colheres de água

MODO DE PREPARO

Para o creme, leve todos os ingredientes a panela e quando começar a fervura desligue, não deixe ferver, reserve.

Para o suspiro, bata na batedeira as claras em neve e depois adicione o açúcar e bata mais um pouco pra virar tipo um mashmallow, depois desligue a batedeira e adicione o creme de leite.

Misture esse suspiro com o creme e mexa para misturar bem e reserve.

Para fazer a calda de chocolate é só misturar os dois ingredientes e deixar ferver até engrossar um pouquinho.

Para a calda de caramelo é só derreter o açúcar, mais não deixar queimar.

Para a montagem, pegue uma forma grande de buraco (pudim), envolva nela a calda de caramelo, depois envolva por cima a calda de chocolate, e por cima e por último esse creme que você misturou, coloque um papel alumínio por cima e leve ao freezer, de preferência de um dia pro outro, ai para desenformar é só esquentar a bunda da forma no fogo e virar em cima de uma travessa redonda, quando desenforma ao cair o sorvete cai junto a calda de caramelo e a calda de chocolate.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43480-sorvete-quente.html