

# SORVETE DE SERENATA

## INGREDIENTES

4 claras

2 caixas de creme de leite

4 colheres rasas de açúcar

200 g de chocolate derretido

Bombons Serenata picados a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve de forma que fique bem firmes.

Acrescente o açúcar e bata um pouco mais.

Acrescente as 2 caixas de creme de leite e agregue delicadamente, sem bater, somente envolva depois de agregado o creme de leite com as claras.

Coloque o chocolate derretido e envolva bem delicadamente também.

Coloque os bombons serenata picados e agregue ao sorvete.

Leve para gelar no freezer ou congelador por 2 horas ou até que firme.

Pode ser usado chocolate branco ou preto para essa receita.

Eu usei o branco.

Os bombons Serenata podem ser substituídos por bis ou outro chocolate de sua preferência.

Fica bem cremoso e saboroso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43708-sorvete-de-serenata.html>