

BOLO SORVETE EM CAMADAS DA KRIS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 creme de leite
- 4 ovos
- 6 colheres de nescau
- 5 colheres de leite em pó
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Junte o leite condensado com as gemas e margarina.

Cozinhe ate desgrudar da panela.

Reserve.

Bata a clara e junte com o creme de leite, reserve.

Bata o leite e o chocolate e faça uma calda cremosa. Reserve.

Faça uma calda caramelizada com a açúcar no fogo em uma panela pequena e coloque na forma de preferência de vidro.

Faça camadas colocando por cima a calda de chocolate na calda caramelizada.

E outra camada por cima com chocolate e a mistura do leite condensado.

E outra camada com o creme de leite.

Leve ao congelador.

Espere congelar um pouco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43817-bolo-sorvete-em-camadas-da-kris.html>