BOLO DE SORVETE PRÁTICO DA NEIDE

INGREDIENTES

Calda

5 colheres de chocolate em pó

7 colheres de leite

Creme 1

4 gemas

1 lata de leite condensado

2 latas de leite comum

Creme 2

4 claras

1 lata de creme de leite

5 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Calda

Leve ao fogo (pode colocar um pouco de açúcar como se fosse fazer caramelo)

Creme 1

Bata até misturar bem

Coloque a mistura na panela e leve ao fogo

Mexa até virar um mingau

Deve ser mexido até engrossar (é importante que não borbulhe, senão o bolo não fica cremoso)

Logo depois coloque a panela em uma bandeja com água fria para esfriar o creme

Creme 2

Adicione o creme de leite e o açúcar e bata de novo até misturar bem

Adicione o creme 1 e bata de novo até ficar bem misturado

Coloque a mistura lentamente na forma caramelizada com a calda de chocolate

Depois de descansar no freezer desenforme o bolo e este estará pronto para comer

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4441-bolo-de-sorvete-pratico-da-neide.html