

SORVETE DE CHAMPAGNE

INGREDIENTES

10 gemas

2 xícaras de chá de açúcar

1/2 litro de creme de leite

2 xícaras (chá) de champagne seco

Chantilly e cerejas para decorar

MODO DE PREPARO

Misture as gemas com o açúcar em uma tigela. Bata-os numa batedeira por 10 minutos, junte o creme de leite e leve a tigela ao fogo em banho maria por 5 minutos. Mexa para as gemas não talharem.

Retire do fogo e adicione o champanhe, levando ao congelador por 2 horas ou até que comece a endurecer.

Quando começar a endurecer, retire da geladeira e bata na batedeira para a massa ficar uniforme.

Em seguida, coloque o sorvete numa forma refratária, cubra-a com papel alumínio e deixe-a no congelador por, no mínimo, 5 minutos antes de consumir ou até o dia seguinte.

Passado esse tempo, faça bolas de sorvete e coloque uma bola em cada taça.

Decore com o chantilly e as cerejas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46173-sorvete-de-champagne.html>