

BOLO SE SORVETE

INGREDIENTES

- 6 colheres de chocolate em pó
- 6 colheres de água
- 2 latas de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 2 gemas
- 5 gotinhas e essência de baunilha
- 2 claras em neve

MODO DE PREPARO

Primeiro misture o chocolate em pó com a água e leve ao fogo até levantar fervura, em seguida coloque em uma forma de pudim e leve ao freezer e deixe lá enquanto prepara a receita.

Bata as claras em neve e reserve.

Em seguida coloque em uma panela o leite condensado as gemas, a baunilha, misture bem, leve ao fogo até levantar fervura.

Quando levantar desligue e jogue a mistura nas claras em neve e acrescente o creme de leite e mexa delicadamente para misturar.

Feito isso retire a forma que está no freezer e coloque sobre ela.

Leve ao freezer novamente até endurecer.

Antes de servir retire do freezer 5 minutos antes para desenformar.

Espero que gostem, é maravilhoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46526-bolo-se-sorvete.html>