

SORVETE ASSADO

INGREDIENTES

2 bolos tipo Pullman sabor baunilha

2 litros de sorvete de morango

3 claras

6 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro

MODO DE PREPARO

Fatie os bolos com 1 dedo de espessura e forre o fundo e as laterais de um refratário médio e fundo.

Reserve.

Retire o sorvete do congelador e deixe amolecer por 15 minutos.

Na batedeira, bata as claras em neve e acrescente o açúcar, batendo bem até formar um suspiro bem firme.

Distribua o sorvete sobre o bolo e cubra com o restante das fatias de bolo. Cubra todo o doce com o suspiro, fazendo picos com uma colher. Leve ao forno alto, preaquecido, por 2 minutos até dourar o suspiro. Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46714-sorvete-assado.html>