SORVETÃO DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

3 ovos

1 litro de leite integral líder

1 lata leite condensado moça

1 lata creme de leite Nestlé

6 colheres de açúcar

1 pitada de sal

raspa de limão

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo 1 litro de leite com a gema (peneirada), o leite condensado, deixe ferver e reserve.

Bata as claras em neve, acrescente as 6 colheres de açúcar e bata até ponto de suspiro. Acrescente o creme de leite e misture delicadamente, misture com o creme reservado e acrescente a raspa de limão.

Por fim Colocar em uma forma de pudim caramelizada.

Leve ao freezer de uma dia para o outro.

Para desenformar leve a forma alguns segundo ao fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47032-sorvetao-de-leite-condensado.html