SORVETE QUENTE E FÁCIL

INGREDIENTES

CARAMELO:

Caramelo:1 1/2 xícaras (chá) de açúcar

CALDA CHOCOLATE

Calda Chocolate: 1/2 xícaras (chá) achocolatado

6 colheres (sopa) água

SORVETE:

Sorvete: 2 xícaras (chá) leite

- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 4 gemas
- 4 claras em neve
- 1 caixa (200ml) creme leite

MODO DE PREPARO

CARAMELO:

Caramelo:Leve ao fogo o açúcar e deixe dourar. Revista uma forma de pudim ou bolo inglês com esse caramelo. Reserve.

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate:Misture o achocolatado com a água e despeje sobre o caramelo. Leve ao congelador.

SORVETE:

Sorvete:Leve ao fogo o leite e o amido e as gemas, mexendo até engrossar. Deixe esfriar. Misture numa tigela o creme de leite e as claras em neve, acrescente o creme já frio. Coloque na forma, cubra com papel alumínio leve ao congelador por 6 horas.

Aqueça no forno um pouco, 5 minutos, desenforme e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47554-sorvete-quente-e-facil.html