

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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