

SORVETÃO DA LYGIA

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado
2 medidas iguais (da lata de leite condensado) de leite de vaca
6 gemas
5 colheres cheias de maizena

MERENGUE :

Merengue : 6 claras
2 xícaras de açúcar cristal
1 lata de creme de leite

CARAMELO:

Caramelo: 1/2 xícara de açúcar cristal
3 colheres cheias de achocolatado
1/2 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo os ingredientes do creme , sempre mexendo, até formar um mingau.

Enquanto o creme esfria, prepare o merengue.

Leve à batedeira 6 claras, batendo até formar neve, pegue as duas xícaras de açúcar cristal e acrescente na neve aos poucos e por último adicione uma caixa creme de leite.

Misture o merengue e o creme.

Com uma forma de bolo, aquelas com o furo no meio e caramelize o açúcar, depois junte meia xícara de leite e coloque 3 colheres cheia de achocolatado e despeje na forma com a mistura dos cremes.

Espere congelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/48437-sorvetao-da-lygia.html>