SORVETE QUENTE COM GROSELHA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca

3 ovos

4 colheres de sopa de açúcar

1/2 lata de creme de leite

100 ml de calda de groselha

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite condensado, o leite , as gemas sem pele e leve ao fogo brando, mexendo sem parar, até levantar fervura.

Em um recipiente a parte, bata as claras em neve, e depois acrescente o açucar e o creme de leite.

Após a primeira mistura esfriar,acrescentar a segunda mistura e mexer bem até ficar homogêneo.

Colocar a mistura dos cremes em uma forma de bolo ou pudim e levar ao freezer por 24 horas.

Desenformar.

Aqueça um pouco a forma do bolo para soltar o sorvete.

A groselha deve ser colada em cada pedaço individual do sorvete, pois se for ao congelado, ela endurecerá.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49444-sorvete-quente-com-groselha.html