BOLO DE SORVETE DA LOLA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 latas de leite comum

4 gemas peneiradas

Gotas de baunilha

2 copos de açúcar para caramelar a fôrma

3 colheres de sopa de achocolatado em pó

4 colheres de sopa de açúcar

4 claras em neve

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite, o leite comum, as gemas e as gotas de baunilha, mexendo sem parar.

Quando ferver, desligue e deixe esfriar.

Caramele uma fôrma (com buraco no meio) com os 2 copos de açúcar.

Desmanche o achocolatado em pó em 4 colheres de sopa de água e despeje na fôrma caramelada.

Bata as 4 claras em neve com as 4 colheres de sopa de açúcar.

Misture ao creme quando frio, coloque na fôrma caramelada e leve ao freezer.

Para desenformar, aqueça ligeiramente o fundo da forma e vire em um prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50297-bolo-de-sorvete-da-lola.html