

SORVETE 3 CAMADAS

INGREDIENTES

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: 1 lata de leite condensado

1 lata leite

4 gemas

1 colher de café de baunilha

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: 2 copos americano de leite

8 colheres (sopa) de achocolatado em pó

2 colheres (sopa) de amido milho

3 colheres (sopa) de açúcar

raspas grossas de chocolate ao leite ou de sua preferência

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: 1 lata creme de leite

4 claras

4 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: Leve todos ingredientes ao fogo e mexa com uma colher de pau até formar um creme.

Despeje em uma travessa de vidro de tamanho médio e deixe esfriar.

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: Leve todos ingredientes ao fogo e mexa com uma colher de pau até formar um creme.

Despeje sobre o primeiro creme frio e salpique as raspas de chocolate.

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: Bata as claras com o açúcar na batedeira até formar um creme.

Com a batedeira desligada acrescente o creme de leite sem o soro devagar até misturar bem.

Despeje sobre a segunda camada e finalize com raspas de chocolate.

Leve ao freezer por aproximadamente 6 horas.

Pode trocar as raspas de chocolate por nozes picadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50702-sorvete-3-camadas.html>