TORTA DE SORVETE AMERICANO DIFERENTE

INGREDIENTES

1º CREME:

1º creme: 3 gemas

1 lata leite condensado

1 lata leite vaca

2º CREME:

2º creme: 1 lata de leite condensado

1 colher sopa maizena (dissolvida no leite)

1 lata de leite de vaca

4 colheres de Nescau

3º CREME:

3º creme: 3 claras batidas em neve

3 colheres sopa acúcar

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

1º CREME:

1º creme: Coloque as 3 gemas, leite condensado e leite de vaca numa panela e mexa sem parar até engrossar.

Enquanto o creme esfria forre com papel alumínio uma forma (de 20 a 30 cm, com buraco), sem deixar fazer buraco no papel e, se possível, com até dois grandes pedaços de papel para não vazar para dentro da forma.

2º CREME:

2º creme: Dissolva a maizena no leite e coloque numa panela em fogo médio junto com o leite condensado e o Nescau até engrossar, mexendo sempre.

Pra não misturar as camadas só jogue o segundo creme na forma quando o primeiro estiver durinho.

3º CREME:

3º creme: Bata as claras, junte o acúcar e bata como suspiro.

Com uma colher misture levemente o creme de leite e jogue tudo por cima do segundo creme. Leve ao congelador até o dia seguinte.

Tire do congelador 15 min antes de servir, desenforme, tire todo papel alumínio e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51134-torta-de-sorvete-americano-diferente.html