

SORVETE DIFERENTE

INGREDIENTES

- 4 colheres de chocolate em pó
- 9 colheres de água
- 1 lata de leite condensado
- 2 vezes a mesma medida da lata de leite
- 4 gemas
- 4 claras batidas em neve
- 2 colheres de açúcar
- 2 caixinhas de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Caramelize uma forma de furo central e leve para congelar.
- Derreta 4 colheres de chocolate em pó em 9 colheres de água.
- Coloque para ferver, deixe esfriar e junte ao caramelo, leve para congelar.
- Leve o leite condensado, o leite e as gemas o fogo para engrossar.
- Coloque na forma e retorne ao congelador.
- Nas claras em neve acrescente o açúcar e bata novamente por mais 2 minutos.
- Acrescente as claras o creme de leite coloque na forma e retorne ao congelador.
- Sirva depois de quatro horas de congelador.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51997-sorvete-diferente.html>