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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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