SORVETE PUDIM

INGREDIENTES

4 gemas

4 claras batidas em neve

1 lata de leite condensado

A mesma medida de leite (lata de leite líquido)

1 lata de creme de leite

Cobertura

4 colheres de nescau

4 colheres de agua

4 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Peneire as gemas e leve ao fogo com o leite condensado e o leite, deixe cozinhar até borbulhar, retire do fogo e deixe esfriar.

Bata as claras em neve e misture o creme de leite com o creme já frio.

Coloque em uma forma caramela e leve ao congelador para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52449-sorvete-pudim.html