SORVETE COZIDO

INGREDIENTES

1 lata de Leite condensado

4 ovos

Leite de vaca (a mesma medida do leite condensado 2 vezes)

4 colheres de açúcar refinado

1 lata de creme de leite sem soro

Calda a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado, as 4 gemas passadas na peneira e as 2 latas de leite de vaca, leve ao banho-maria, mexendo sem parar por 30 minutos.

Retire do fogo, espere esfriar e coloque em um refratário.

Bata as claras em neve na batedeira e assim que estiver bem firme acrescente as 3 colheres de açúcar refinado e bata mais um pouco.

Logo após, acrescente o creme de leite sem soro mexendo devagar. Coloque este suspiro por cima do creme e tampe com papel alumínio levando ao congelador. Servir somente no outro dia e com calda a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53302-sorvete-cozido.html