SORVETE DELÍCIA DO FIM DE SEMANA

INGREDIENTES

PARA A CALDA:

Para a calda:5 colheres de chocolate ou achocolatado em pó

5 colheres de água

PARA O SORVETE:

Para o sorvete:1 lata de leite condensado

2 latas de leite comum (a mesma medida do leite condensado)

4 ovos

10 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite (sem o soro)

MODO DE PREPARO

PARA A CALDA:

Para a calda:Dissolva o chocolate ou achocolatado na água e leve ao fogo brando, mexendo até ficar mais espesso

Deixe esfriar e depois despeje num refratário ou forma de aluminio, caso queira desenformá-lo.

PARA O SORVETE:

Para o sorvete:Leve ao fogo o leite condensado, o leite comum e as gemas passadas pela peneira.

Em fogo brando, mexa até que comece a ferver e engrossar.

Deixe esfriar e prepare o creme complementar.

Na batedeira, bata as 4 claras em neve e vá acrescentando, uma a uma, as colheres de açúcar. Por último, acrescente o creme de leite sem o soro e bata mais um pouco para misturar tudo.

Pegue o creme feito na panela e junte ao creme batido na batedeira.

Misture os dois com uma colher e despeje sobre a calda no refratário ou forma.

Leve ao congelador/freezer por, no mínimo, 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53361-sorvete-delicia-do-fim-de-semana.html