

PUDIM DE SORVETE (SORVETÃO)

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
1/4 xícara (chá) de água quente
1 lata de leite condensado
3 xícaras (chá) de leite
4 gemas
1 lata de creme de leite
4 claras
6 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Caramelize o açúcar em uma forma com furo central (25 cm de diâmetro).

Junte o chocolate em pó com a água quente e coloque sobre o caramelo.

Misture o leite condensado com o leite e as gemas.

Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.

Retire do fogo e acrescente o creme de leite. Deixe esfriar.

Bata as claras em neve com o açúcar e adicione o creme em temperatura ambiente.

Coloque a mistura na forma, cubra com filme plástico e leve ao freezer por 6 horas.

Para desenformar coloque no fogo alto e gire a forma de um lado para o outro, quando perceber que descolou da forma vire em uma travessa.

Decore a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53753-pudim-de-sorvete-sorvetao.html>