SORVETE FATIADO

INGREDIENTES

1º CREME:

1º creme:3 gemas (peneiradas)

1 lata de leite condensado

2 latas de leite de de vaca

baunilha a gosto

2º CREME:

2º creme:3 claras em neve

6 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

1º CREME:

1º Creme:Misture os ingredientes e leve ao fogo até formar um creme.

2º CREME:

2º Creme:Bata as claras em neve, coloque o açúcar e bata mais um pouco, depois o creme de leite (misture delicadamente).

Misture o primeiro creme com o segundo creme.

Faça uma calda com 10 colheres (sopa) de água e 4 colheres (sopa) de acholatado em pó.

Coloque em uma forma de buraco, em seguida coloque o creme e leve ao congelador.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53932-sorvete-fatiado.html