

# SORVETE DE CREME BRULLÉ

## INGREDIENTES

300 ml de leite

600 g de doce de leite

600 g de creme de leite

6 gemas de ovo

3 gotas de essência de baunilha

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes com uma colher.

Coloque em uma forma ou travessa e asse no forno por 30 minutos a 110°C.

Depois espere esfriar e leve ao congelador.

Se preferir pode usar 2 latas de leite condensado cozidas ao invés de doce de leite.

Fica uma delícia, se preferir não precisa congelar e pode servir como mousse.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53976-sorvete-de-creme-brulle.html>