

SORVETE CASEIRO TRÊS LEITES

INGREDIENTES

- 1 lata de leite moça
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata (mesma medida) de leite
- 4 ovos
- 6 colheres de toddy
- 3 colheres de água
- 2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bater o leite moça, o leite e as quatro gemas. Ferver a mistura até engrossar (começar a borbulhar), esfriar à mão.

Bater as clara em neve, por as duas colheres de açúcar. Depois, sem mexer, colocar o creme de leite.

Numa forma de pudim (com furo no meio) colocar o toddy e a água, dissolver e espalhar pela forma.

Juntar o creme já frio com as claras em neve e o creme de leite, misturar bem (até que desapareça por completo as claras em neve).

Despejar na forma e levar ao freezer, por aproximadamente cinco horas.

Desenformar ao fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53983-sorvete-caseiro-tres-leites.html>