

SORVETÃO DE CREME

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 1 xícara de leite
- 3 gemas de ovos
- 3 colheres de maizena
- 1 pote de 350 g de nata ou creme de leite
- 3 claras em neve com açúcar
- 1 barra de chocolate
- 1/2 xícara de açúcar para caramelizar

MODO DE PREPARO

Faça o primeiro creme: coloque em uma panela o leite condensado, 1 xícara de leite, 3 gemas e 3 colheres de maizenas. Misture bem e deixe ferver por 8 minutos.

Caramelize uma forma ou um prato com 1/2 xícara de açúcar ou a gosto. Sobre a forma (prato) caramelizado despeje o primeiro creme.

Faça o segundo creme: Bata as claras em neve, acrescente o açúcar. Acrescente o pote de nata ou o creme de leite, mexendo delicadamente com uma colher. Despeje sobre o primeiro creme na forma.

Faça o terceiro creme: derreta em banho-maria a barra de chocolate (a seu gosto - ao leite ou amargo), acrescente sobre o segundo creme. Se desejar pode colocar amendoim ou nozes moídas sobre o chocolate.

Leve ao freezer ou ao congelador por 12 horas ou até que esteja com uma consistência de sorvete.

A quantidade de chocolate é conforme o gosto de cada um.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54247-sorvetao-de-creme.html>