BOLO DE SORVETE RÁPIDO

INGREDIENTES

1 pote de sorvete de creme de 2 litros

1 lata de leite condensado

5 colheres de chocolate em pó amargo

50 g de nozes picadas

50 g de castanhas do pará picadas

5 colheres de açucar

1 colher de margarina ou manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Pegue o leite condensado, chocolate em pó e a manteiga e faça um brigadeiro mole, reserve.

Depois, caramelizar as nozes e castanhas com o açucar e reservar.

Enquanto carameliza, deixe o sorvete fora do freezer para amolecer.

Numa vasilha misture as nozes e castanhas caramelizadas com o sorvete de creme.

Pegue uma forma de furo no meio, coloque o brigadeiro mole e espalhe bem. Deixe-a alguns minutos no freezer, retire-a e passe mais brigadeiro.

Faça esse processo até que tenha uma camada razoável de brigadeiro em toda a forma.

Depois despeje a mistura do sorvete na forma e coloque no freezer.

Deixe por aproximadamente 1 hora e meia.

Retire somente quando for servir.

Antes de servir, aqueça a forma rapidamente na boca do fogão e desenforme.

Sirva imediatamente!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54540-bolo-de-sorvete-rapido.html