SORVETE AMERICANO DA ALESSANDRA

INGREDIENTES

1º CAMADA:

1º camada:1 lata de leite condensado

4 gemas

2 latas de leite(mesma medida da lata de leite condensado)

1 colher de maizena

2º CAMADA:

2º camada:2 latas de leite(mesma medida da lata de leite condensado)

7 colheres (sopa) de açúcar

6 colheres (sopa) de nescau

1 colher de maizena

3º CAMADA:

3º camada:4 claras em neve

8 colheres(sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite com soro

MODO DE PREPARO

1º CAMADA:

1º Camada:Leve tudo ao fogo e mexa até engrossar.

Coloque em uma tigela grande e reserve.

2º CAMADA:

2º Camada:Leve tudo ao fogo e mexa até engrossar.

Coloque em cima da 1º camada e reserve.

3º CAMADA:

3º Camada:Coloque o açúcar no fogo e mexa até derreter.

Em seguida bata na batedeira com as claras em neve.

Mexa o creme de leite (não bata).

Coloque por cima da 2º camada.

Por último coloque no congelador espere congelar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas