

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 2ª camada.

Por último coloque no congelador espere congelar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55404-sorvete-americano-da-alessandra.html>