

SORVETÃO DE NATAL

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 litro de leite
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de maizena
- 3 colheres de sopa chocolate (pode ser nescau)
- 1 copo de água (tipo o de requeijão)
- 1 caixa de creme de leite
- 3 colheres de sopa de açúcar, 150 g
- Frutas cristalizadas
- 1 forma de canudo caramelizada
- Para enfeitar pêssegos e ameixas

MODO DE PREPARO

Faça um creme com o leite condensado, o leite, as 3 gemas (peneiradas) e a maizena.

Coloque o creme pronto na forma caramelada, misture o copo de água e o chocolate, leve ao fogo brando e mexa até dar uma leve engrossada.

Coloque em cima do creme, espere esfriar, enquanto isso bata as claras em neve.

Junte o açúcar, bata mais um pouco e misture as frutas cristalizadas.

Coloque na forma, alise com uma colher.

Coloque papel alumínio tampando bem.

Leve ao congelador de um dia para o outro.

Na hora de servir leve para esquentar na chama do fogão rapidamente, desenforme em um lindo prato, enfeite com pedaços de pessego e ameixas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56185-sorvetao-de-natal.html>