SOBREMESA DE SORVETE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 lata de leite

4 gemas

3 colheres de sopa de açúcar

4 claras

1 colher de café de amido de milho

1/2 xícara de achocolatado

1/2 xícara de água

1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Caramelize uma forma de pudim e reserve.

Coloque em uma panela o achocolatado, a água e o açúcar e leve ao fogo até engrossar e despeje pou cima do caramelo, reserve.

Faça um creme com o leite condensado, o leite, as gemas, o amido, levando tudo ao fogo e mexendo até engrossar, reserve.

Bata as claras em neve , adicione 3 colheres de sopa de açúcar e misture o creme de leite, misture ao creme de leite condensado e despeje na forma e leve ao freezer de um dia para o outro. Para desenformar aqueça a forma na boca do fogão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56346-sobremesa-de-sorvete.html