SORVETE ITALIANO

INGREDIENTES

1 forma caramelizada

5 colheres de água

3 colheres de chocolate em pó

Sorvete:1 lata de leite condensado

2 xícaras de leite

3 gemas

3 claras

4 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Caramelize uma forma de pudim com açúcar e água; deixe esfriar para endurecer

Ferva 5 colheres de água com 3 colheres de chocolate em pó; coloque na forma já caramelizada

Em uma panela grande coloque o leite condensado, o leite e as 3 gemas; leve ao fogo, mexendo sempre até levantar fervura; deixe esfriar e reserve

Bata as 3 claras em neve com as 4 colheres de açúcar na batedeira em velocidade máxima

Misture a clara em neve com a calda quente da panela; misture com cuidado, mexendo sempre com a colher, sem bater

Despeje tudo na forma e leve ao freezer ou congelador de um dia para o outro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9904-sorvete-italiano.html