

SORVETÃO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 e 1/2 lata de leite (use a lata do leite condensado para medir)
- 100 g de coco ralado (da fruta)
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 3 ovos
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite (sem o soro)
- 8 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 8 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Misture em uma panela o leite condensado, o leite, o coco, a essência de baunilha e as gemas

Mexa bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre

Assim que começar a levantar fervura, desligue

Deixe esfriar

Bata as claras em neve, vá adicionando o açúcar aos poucos, continue batendo, quando estiver bem misturado adicione o creme de leite sem o soro

Junte àquele creme, (não pode estar quente), e mexa bem levemente

Leve ao fogo o chocolate em pó e a água, ferva bem

Deixe esfriar

Coloque em forma redonda (de pudim), primeiro o chocolate fervido, espalhe bem, e depois o creme

Leve ao freezer de um dia para o outro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1134-sorvetao.html>