

BOLO DE SORVETE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 creme de leite
- 2 latas de leite (mesma medida da lata de leite condensado)
- 4 colheres (sopa) de leite
- 4 ovos
- 8 colheres de açúcar
- 4 colheres de achocolatado em pó (dê sua preferência)

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a lata de leite condensado, 2 medidas da lata de leite e 4 gemas peneiradas

Na batedeira coloque as 4 claras, 4 colheres de açúcar e bata até ficar em ponto de suspiro e em seguida misture o creme de leite

Misture o creme 1 com o creme 2 e reserve

Em uma forma redonda de furo no meio faça a calda de caramelo colocando 4 colheres de açúcar

Em uma panela coloque 4 colheres de achocolatado em pó e 4 colheres de leite

Coloque a calda de chocolate por cima da de caramelo na forma

Em seguida ponha os cremes

Leve ao freezer ou congelador por 6 horas até que fique firme em ponto de sorvete

Após firmar só desenformar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12485-bolo-de-sorvete.html>