

SORVETE SAIA E BLUSA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite (a mesma medida de leite condensado)
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de cacau solúvel ou chocolate em pó meio amargo
- 3 claras e 3 gemas de ovos

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as gemas, o chocolate, o leite condensado e o leite

Após bater, leve ao fogo médio e mexa sem parar até que engrosse a ponto de mingau

Em seguida, despeje em um vasilhame que possa ir ao freezer

Na batedeira, bata as claras em neve

Adicione o açúcar

Desligue a batedeira e adicione o creme de leite e bata à mão

Após misturar bem, despeje cuidadosamente sobre a saia e leve para gelar no freezer por aproximadamente 8 horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12633-sorvete-saia-e-blusa.html>