

SORVETÃO DE NINHO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de achocolatado
- 1 colher de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 1 creme de leite
- 3 ovos
- 1 xícara de leite em pó
- 1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque 1 xícara de açúcar em uma forma redonda de pudim e caramelize no fogo

Coloque no fogo as gemas, o leite condensado e o leite e mexa até ferver

Desligue e acrescente o leite em pó, deixe esfriar

Bata na batedeira as claras em neve acrescente o creme de leite e a 1/2 xícara de açúcar

Misture bem os dois cremes juntos

Despeje na forma caramelizada e leve ao congelador por 2 horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5729-sorvetao-de-ninho-com-chocolate.html>