SORVETE DA MAMÃE

INGREDIENTES

4 ovos

1 lata de leite condensado

550 ml de leite

1/2 colher (sopa) de maisena

1 pitada de sal

1 lata de creme de leite (remover o soro)

1 pacote bolacha champagne

MODO DE PREPARO

Coloque o leite, a maisena, o sal, o leite condensado e as gemas peneiradas em uma panela

Leve ao fogo até engrossar formando um creme amarelo espesso e deixe esfriar

Bata as claras em neve

Continue batendo na velocidade 1 da batedeira e acrescente o açúcar aos poucos

Retire da batedeira e acrescente o creme de leite e mexa delicadamente

Quando o creme amarelo estiver frio, misture tudo junto delicadamente para não perder a consistência

Coloque em um ou mais recipientes e leve ao freezer por algumas horas

Para separar o creme de leite do soro, leve a lata por cerca de 1 hora no freezer, ao endurecer o creme de leite, ele ficará separado do soro

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/11964-sorvete-da-mamae.html