

SORVETE TIPO ITALIANO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 3 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 8 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 lata de creme de leite gelado sem soro
- 1 colher (café) de emulsificante

MODO DE PREPARO

- Leve os 5 primeiro ingredientes ao fogo médio
- Mexa até formar um creme
- Deixe esfriar no freezer por 10 minutos ou até endurecer
- Bata na batedeira o resto dos ingredientes
- Deixe formar um creme tipo mousse
- Leve ao freezer por 6 horas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12422-sorvete-tipo-italiano.html>