

SOBREMESA DISCO GELADO, EU FAÇO 2 BALDES NAS FÉRIAS DOS MEUS FILHOS..

INGREDIENTES

2 xícaras de creme de leite fresco ou nata

1 xícara de leite integral

3/4 xícara de açúcar

5 gemas de ovo

1 colher de chá de extrato de baunilha

100g de chocolate branco picado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o creme de leite e o leite em fogo médio até começarem a formar bolhas nas bordas, sem deixar ferver.

Em uma tigela, bata as gemas e o açúcar até a mistura ficar clara e espessa.

Adicione lentamente o leite quente à mistura de gemas, mexendo sempre para evitar que os ovos cozinhem.

Volte a mistura para a panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar um pouco (uns 5-7 minutos).

Não deixe ferver.

Retire do fogo, adicione o extrato de baunilha e deixe esfriar completamente.

Congelando a Mistura:

Depois que a mistura estiver em temperatura ambiente, coloque em uma tigela e leve ao congelador.

A cada 30 minutos, retire do congelador e mexa bem com uma colher ou um batedor de arame.

Repita esse processo por cerca de 2-3 horas, até que o sorvete esteja cremoso.

Quando o sorvete estiver começando a ficar firme, adicione os pedacinhos de chocolate branco e misture bem.

Finalização:

Coloque o sorvete em um recipiente com tampa ou cubra com filme plástico.

Leve ao congelador por mais 2 horas ou até que esteja completamente firme.

Sirva em bolas e aproveite!

Dicas:

Se você não tiver creme de leite fresco, pode usar creme de leite de caixinha, mas o resultado pode ser um pouco menos cremoso.

Para facilitar, pique o chocolate branco antes de começar a preparar o sorvete.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16329-sobremesa-disco-gelado-eu-faco-2-baldes-nas-ferias-dos-meus-filhos.html>