

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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