

# SORVETE ITALIANO

## INGREDIENTES

1 forma caramelizada  
5 colheres de água  
3 colheres de chocolate em pó  
Sorvete: 1 lata de leite condensado  
2 xícaras de leite  
3 gemas  
3 claras  
4 colheres de açúcar

## MODO DE PREPARO

Caramelize uma forma de pudim com açúcar e água; deixe esfriar para endurecer

Ferva 5 colheres de água com 3 colheres de chocolate em pó; coloque na forma já caramelizada

Em uma panela grande coloque o leite condensado, o leite e as 3 gemas; leve ao fogo, mexendo sempre até levantar fervura; deixe esfriar e reserve

Bata as 3 claras em neve com as 4 colheres de açúcar na batedeira em velocidade máxima

Misture a clara em neve com a calda quente da panela; misture com cuidado, mexendo sempre com a colher, sem bater

Despeje tudo na forma e leve ao freezer ou congelador de um dia para o outro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9904-sorvete-italiano.html>