

**SORVETE CASEIRO:**  
**SEVERINA PAULINO FERRAZ.**



**Ingredientes:**

- 3 ovos separados da clara,
- 1 lata de leite condensado,
- 1 lata de creme de leite sem soro,
- a mesma medida de leite,
- 3 colheres (sopa) de açúcar.

**Modo de preparo:**

Junte os ovos, o leite condensado e o leite comum e leve para cozinhar, sempre mexendo até engrossar, deixe esfriar e reserve.

Bata as claras em neve, e junte o açúcar, e o creme de leite sem soro, misture bem, misture o creme frio, e leve para o freezer para gelar.

Bom apetite!

Dicas: você pode acrescentar uma colher de (chá) de essência de sabores (tipo morango ou coco, etc.) para ficar com aquele gostinho de frutas, e também na hora de servir como mostra a foto, pode colocar pedaços de fruta e cobertura. huuuum