SORVETE DE PISTACHE DA ADRI

INGREDIENTES

200 g de pistache sem casca e levemente torrado

3 gemas peneiradas

1 1/2 lata de leite condensado

2 latas de creme de leite sem soro

1 caixa pequena de chantili pronto batido

4 gotas de baunilha

corante verde natural (suco de espinafre) ou artificial

MODO DE PREPARO

Processe o pistache descascado e torrado

Acrescente as gemas peneiradas e o leite condensado

Cozinhe em fogo baixo até o ponto de brigadeiro bem mole; deixe esfriar na geladeira

Bata o chantili conforme as instruções da embalagem

Acrescente à mistura já fria

Acrescente as duas latas de creme de leite sem soro

Bata tudo na batedeira e acrescente o corante

Coloque no freezer e deixe quase congelar

Bata novamente

Coloque no freezer para quase congelar e bata uma terceira vez

Coloque para congelar e depois sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10323-sorvete-de-pistache-da-adri.html