SORVETE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

3 maracujás (se preferir pode usar suco concentrado)

150 g de creme de leite fresco (se preferir pode usar chantilly de caixinha)

1 potinho de iogurte integral

1 caixa de leite condensado

MODO DE PREPARO

Retirar a polpa dos maracujás já limpos

Bata no liquidificador com um pouco de água para soltar a polpa das sementes

Depois coe e separe as sementes (opcional)

Bata o creme de leite fresco (ou o chantilly) em ponto de chantilly firme

Em uma tigela, misture leite condensando e iogurte até ficar homogêneo

Acrescente a polpa dos maracujás coada e misture bem até engrossar

Junte o chantilly batido e misture muito bem

Caso tenha guardado as sementes, coloque também

Transfira para um recipiente com tampa e leve ao congelador por 3 horas no mínimo

Retire alguns minutos antes para ficar bem firme e sirva

O ideal é refrigerar o sorvete por 12 horas na geladeira antes de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11967-sorvete-de-maracuja.html