SORVETE (6 LITROS) VARIADOS SABORES

INGREDIENTES

BASE

1 lata de leite condensado (395 ml)

2 caixas de creme de leite (400 ml)

1 colher (sobremesa) de emulsificante

1 litro de leite

MASSA

1 colher (sobremesa) de emulsificante

1 colher (sobremesa) de liga neutra

2 colheres (sopa) de sabor em pó (a cada 2 litros de massa)

COBERTURA DE CHOCOLATE

1 xícara de leite integral

1 xícara de achocolatado em pó

1 colher de sopa de margarina ou manteiga

MODO DE PREPARO

BASE

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura homogênea e lisa.

Despeje tudo em uma forma e leve ao congelador por pelo menos 3 horas.

MASSA

Com a mistura congelada divida em cubos pequenos.

Divida a forma em três porções, cada porção rende ao equivalente a 2 litros de massa (a forma inteira rende 6 litros ou mais).

Para cada porção de 2 litros adicione o emulsificante, a liga neutra e o sabor.

Misture tudo na batedeira e bata por pelo menos 15 minutos.

Adicione pedaços de frutas, chocolate, amendoim e entre outros (opcional).

Despeje a massa em potes e deixe congelar até ganhar a consistência cremosa do sorvete.

COBERTURA

Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo em temperatura média.

Mexa até formar uma calda brilhante e lisa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14026-sorvete-6-litros-variados-sabores.html