

# SORVETE DE LIMÃO

## INGREDIENTES

1 lata de leite moça  
1/2 xícara (chá) de suco de limão  
1 colher (chá) de raspas de casca de limão  
1 pote de iogurte natural  
raspas de limão para decorar

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata o leite condensado, o suco de limão e o iogurte, até ficar homogêneo.

Transfira para um recipiente, cubra com filme plástico e leve ao freezer por cerca de duas horas (ou até que comece a ficar firme).

Retire do freezer, mexa bem com uma colher e cubra novamente e leve ao freezer por mais duas horas (ou até que comece a ficar firme).

Sirva o sorvete em taças, decorado com raspas de limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14579-sorvete-de-limao.html>