

SORVETE DE ACEROLA CASEIRO

INGREDIENTES

1 caixa de acerola ou 3 caixinhas de polpa de acerola

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado e o creme de leite.

Retire o caroço e o cabo da acerola e bata no liquidificador a casca da acerola.

Em seguida, coloque em uma tigela, misture a polpa de acerola e leve ao freezer por 2 horas.

Retire do freezer e bata com a batedeira por alguns minutos na própria tigela.

Logo após, volte a tigela para o freezer por 2 horas.

Após esse tempo, bata na batedeira outra vez e leve ao freezer novamente.

Deixe ali até que fique bem firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15393-sorvete-de-acerola-caseiro.html>