SORVETE CASEIRO DE MORANGO

INGREDIENTES

1 pacote de gelatina de morango

250 ml de leite fresco

250 ml de água fervida

500 ml de natas frescas

8 gemas

4 colheres (sopa) de leite condensado

4 colheres (sopa) de açúcar

Medidor de litros

MODO DE PREPARO

Adicione a água quente e a gelatina no medidor e mexa até dissolver.

Depois de dissolver, adicione o leite fresco e mexa até ficar uma mistura uniforme, levando à geladeira em seguida.

Em um recipiente, adicione as gemas e o açúcar e bata até ficar no ponto de creme e esbranquiçado.

Em um outro recipiente, bata as natas, adicionando leite condensado.

No creme das gemas, açúcar e leite, adicione o preparado de morango e mexa até ficar uma mistura uniforme e com uma cor do morango.

Após as natas estarem prontas, misture o preparado de gelatina até ficar no ponto.

Leve ao congelador durante 5 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16039-sorvete-caseiro-de-morango.html