

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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