

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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