SORVETE DE AMENDOIM CASEIRO (TIPO INDUSTRIAL)

INGREDIENTES

1/2 litro de leite

150 g de amendoim torrado e moído

1 colher (sopa) de liga neutra

1 colher (chá) de emulsificante

10 colheres de açúcar

1/2 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata bem o leite, o amendoim, o leite condensado, o açúcar, o creme de leite e a liga neutra.

Em seguida, coloque no congelador ou freezer (o tempo depende de geladeira).

Depois de congelado, coloque em uma batedeira e, se possível, parta em pedaços.

Bata bem, começando em velocidade baixa e aumentando em seguida.

Adicione uma colher (chá) de emulsificante e bata até aumentar o volume.

Volte para o congelador e deixe de um dia para o outro para servir (ou, se for no freezer, deixe aproximadamente 6h).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16257-sorvete-de-amendoim-caseiro-tipo-industrial.html