

SORVETE DE GELATINA DE MORANGO

INGREDIENTES

PARA DECORAR:

Para decorar: calda de morango, castanha de caju e canudinhos de chocolate

MODO DE PREPARO

Em uma caneca, ferva 250ml de água e adicione o pacotinho de gelatina.

Misture bem até a gelatina dissolver.

Em seguida, adicione mais 200ml de água gelada e misture.

No liquidificador, transfira a gelatina já dissolvida o leite condensado e o creme de leite sem soro.

Bata por 4 minutos.

Coloque a mistura em um pote com tampa e leve ao congelador por aproximadamente 3 horas.

Retire a mistura do congelador, coloque na batedeira e bata por 10 minutos na velocidade média.

Transfira novamente a mistura para o pote e retorne ao congelador por mais 4 horas ou até ficar bem firme.

O sorvete estando no ponto, retire do congelador.

Sirva em taças de sua preferência ou cestinhas para sorvete.

Decore com calda de morango, castanha de caju crocante e canudinhos de chocolate (ingredientes opcionais).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17725-sorvete-de-gelatina-de-morango.html>