

SORVETE (BASE PARA TODOS SABORES)

INGREDIENTES

- 1 litro de água
- 100 g de leite em pó
- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de açúcar
- 10 g de liga neutra
- 20 g de emulsificante (5 g cada parte)

MODO DE PREPARO

Mistura água com leite em pó e reserve.

Misture o açúcar com a liga neutra e reserve.

Misture creme de leite e leite condensado no liquidificador.

Depois de misturado o creme de leite com leite condensado coloque a reserva de açúcar e liga neutra e bata mais uma vez.

Depois coloque a reserva de leite em pó com água na mistura e continue batendo.

Leve ao freezer por 2 horas ou pouco antes de começar a congelar.

Separe a mistura que estará em torno de 2 litros em quatro parte 500 ml.

Para dar sabor utilize 50 g de saborizante ou algo de sua preferência para cada parte.

Bata na batedeira com o emulsificante por 5 minutos na velocidade mais alta cada parte.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/17746-sorvete-base-para-todos-sabores.html>