SORVETE OU SACOLÉ CREMOSO E FÁCIL

INGREDIENTES

SACOLÉ:

Sacolé:1 litro de leite integral

1 xícara e meia de açúcar (250g)

1 colher de sopa cheia do sabor (em pó)

1 colher de sopa rasa de liga neutra

100 g de leite em pó integral

SORVETE:

Sorvete:todos os ingredientes acima + 20 g e emulsificante

para sorvetes e confeitaria (2 colheres de chá de emulsificante)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador por 3 minutos.

Se for para sacolé, só colocar nos saquinhos e levar ao freezer.

Se for para sorvete, coloque os ingredientes batidos dentro de um pote de sorvete e leve ao freezer por 4 horas.

Retire do freezer e dívida em 2 partes.

Coloque uma delas numa vasilha e bata na batedeira com 10 g de emulsificante (1 colher de chá) até dobrar de tamanho - mais ou menos 6 minutos.

Coloque de volta no pote de sorvete.

Repita a operação com a outra metade e coloque em outro pote de sorvete.

Leve os potes ao freezer até endurecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18251-sorvete-ou-sacole-cremoso-e-facil.html