

SORVETE DE CHÁ VERDE DE MATCHA

INGREDIENTES

3 gemas

100 g de açúcar refinado

1 colher (chá) de chá verde de matcha em pó

500ml de leite integral

100 ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Bata as gemas e o açúcar na batedeira até a mistura ficar clara e deixar um “fio” ao levantar o batedor.

Aqueça o leite em uma panela até levantar fervura.

Retire do fogo e mergulhe o fundo da panela em água fria por 10 minutos para esfriar o leite.

Acrescente o creme de leite e a mistura de gemas e volte ao fogo baixo.

Não pare de mexer por cerca de 10 minutos, até a mistura engrossar o suficiente para cobrir a parte de trás da colher de pau.

Não deixe ferver, e se empelotar, mergulhe o fundo da panela em água fria e mexa lentamente por 10 minutos até ficar homogêneo.

Deixe na geladeira durante a noite e bata em uma máquina de sorvete.

Leve ao freezer até ficar sólido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18663-sorvete-de-cha-verde-de-matcha.html>