

SORVETE DE AMORA COM/SEM SORVETEIRA

INGREDIENTES

BASE DO SORVETE:

Base do sorvete: 200 g de amora

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 xícara de leite em pó

250 ml de água

1/2 de xícara de açúcar

1 colher (chá) de liga natural

1 colher (chá) de emulsificante

CALDA:

Calda: 2 colheres (sopa) de açúcar

1/2 xícara de água

200 g de amora

MODO DE PREPARO

Primeiramente iremos fazer a calda para que dê tempo de esfriar.

Coloque todos os ingredientes para a calda em uma panela e deixe ferver por 10 minutos e reserve.

Agora coloque no liquidificador todos os ingredientes do sorvete exceto o emulsificante e deixe bater por 3 minutos.

Acrescente a calda e bata no modo pulsar algumas vezes (eu prefiro o sorvete com pedaços da fruta, mas você pode bater a calda em separado, coar e depois misturar).

Para quem tem uma sorveteira: coloque o líquido já batido com a calda, deixe na sorveteira de acordo com as instruções do fabricante.

Depois coloque em uma batedeira, acrescente o emulsificante e bata por 5 minutos.

A massa vai crescer bastante.

Depois é só colocar em um recipiente com tampa, levar ao congelador e esperar entre 6h a 8h.

Para quem não tem sorveteira: coloque o líquido já batido com a calda em um recipiente e leve ao freezer por 3 horas.

Depois coloque em uma batedeira, acrescente o emulsificante e bata por 5 minutos.

A massa vai crescer bastante.

Depois é só colocar em um recipiente com tampa, levar ao congelador e esperar entre 6h a 8h.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19861-sorvete-de-amora-com-sem-sorveteira.html>