

SORVETE DE JABUTICABA SEM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

jabuticabas bem maduras

água

1 xícara (chá) de amido de milho

açúcar a gosto

1 colher (sopa) super liga neutra

1 copo (americano) de leite

emulsificante emustab

MODO DE PREPARO

Lave bem as jabuticabas, depois adicione em uma panela bem grande e acrescente água até que as frutas estejam cobertas.

Deixe ferver sem tampa, por uns 20 minutos ou até que se atinja um caldo bem vinho, depois coa em uma peneira.

Separe um pouco o caldo para fazer uma calda, espere esfriar um pouco e acrescente a maisena ou dilua a mesma em um recipiente em separado acrescente a mistura.

Acrescente açúcar a gosto, depois cozinhe até que alcance um líquido cremoso.

Coloque em um recipiente e leve a geladeira para esfriar.

Após ficar na geladeira por algum tempo, coloque tudo num liquidificador, acrescente o leite e a liga neutra.

Bata e leve ao freezer, após endurecer, bata aos poucos na batedeira acrescentando em média uma colher pequena de emustab.

Na parte separada no início, acrescente bastante açúcar e deixe para reduzir no fogo, cuidado para não transbordar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20107-sorvete-de-jabuticaba-sem-leite-condensado.html>