

SORVETE DE LARANJA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 sachê de gelatina sem sabor
- 1 sachê de suco em pó, sabor laranja (de preferência Tang, por ser mais forte e saboroso)
- 500 ml de suco de laranja (pode ser natural ou pronto de caixa)
- raspas de laranja a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina sem sabor como manda a embalagem.

Em seguida, bata todos os ingredientes no liquidificador, menos as raspas de laranja, e leve ao freezer até endurecer.

Depois de endurecido, corte os pedaços, para facilitar na hora de bater na batedeira (passo importante para dar cremosidade)

Após bater na batedeira, acrescente as raspas da laranja e misture com espátula.

Leve para gelar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23203-sorvete-de-laranja.html>