

SORVETE DE CREME SIMPLES COM CALDA DE GOIABA

INGREDIENTES

SORVETE:

- Sorvete: 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 lata de leite (a mesma medida da lata de leite condensado)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

CALDA:

- Calda: 4 goiabas
- 1/2 xícara de açúcar
- 300 ml de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture o leite condensado com o amido de milho, até dissolver.

Acrescente o leite e leve ao fogo, mexendo sempre para não queimar.

Quando o creme engrossar, desligue o fogo, acrescente o creme de leite e misture bem.

Leve ao congelador e quando começar a endurecer, bata na batedeira por cerca de 8 a 10 minutos para que fique bem cremoso.

Leve de volta ao congelador até que endureça bem.

Para calda, descasque as goiabas e retire as sementes.

Corte-as em pedaços pequenos e leve ao fogo com o açúcar e a água.

Mexa de vez em quando para não queimar e deixe cozinhar até que as goiabas desmanchem e a calda engrosse.

Retire do fogo e deixe esfriar, sirva por cima do sorvete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23957-sorvete-de-creme-simples-com-calda-de-goiaba.html>