SORVETE CREMOSO DE ACEROLA

INGREDIENTES

SORVETE:

Sorvete:1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite (200 g)

3 xícaras de polpa de acerola (600 ml)

CALDA:

Calda:1 xícara de polpa de acerola (200 ml)

1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado e o creme de leite.

Desligue o liquidificador.

Coloque em uma tigela, misture a polpa de acerola e leve ao freezer por 2 horas.

Retire do freezer e bata com a batedeira por uns minutos na própria tigela.

Após isso, volte para o freezer.

Depois de 2 horas, bata na batedeira outra vez e leve ao freezer novamente.

Deixe até ficar bem firme.

Leve ao fogo em uma panela os ingredientes da calda e deixe por uns 15 minutos, mexendo de vez em quando.

Desligue, espere esfriar e leve para gelar.

Despeje sobre o sorvete no momento de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24791-sorvete-cremoso-de-acerola.html