

SORVETE MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 latas de leite integral (medir na lata de leite condensado)
- 2 sucos em pó de maracujá (Tang é o melhor pra se usar nessa receita)
- 1 maracujá (retirar a polpa)
- 1 colher (sobremesa) não muito cheia de emustab

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado, o creme de leite, o leite integral e os 2 pacotes de suco de maracujá na jarra do liquidificador.

Bata todos esses ingredientes em velocidade alta por uns 5 minutos.

Retire da jarra e coloque em um refratário com tampa que possa ir no freezer.

Levar ao freezer de 4 a 6 horas.

Retire do freezer e corte com uma faca em pequenos pedaços.

Coloque tudo em uma bacia que tenha o dobro do tamanho da quantidade do creme congelado.

Bata por uns 5 minutos na batedeira em velocidade alta e adicione a polpa do maracujá e o emustab.

Bata por mais uns 6 ou 8 minutos na batedeira em velocidade alta.

Leve ao freezer em um refratário até congelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25093-sorvete-mousse-de-maracuja.html>