

SORVETE DE DANONINHO

INGREDIENTES

1 litro de leite de vaca

emustab - emulsificante para sorvete

2 gelatinas de framboesa

1 leite condensado

MODO DE PREPARO

Faça as 2 gelatinas normalmente como indica na embalagem, utilizando o leite.

Reserve e deixe gelar no freezer.

Retire a gelatina do freezer após já ter endurecido.

Na batedeira, misture o leite condensado e 1 colher de emustab (emulsificante para sorvete).

Bata por aproximadamente 5 minutos.

Leve novamente ao congelador até que endureça.

Retire e bata agora no liquidificador, para que os gominhos do emustab se misturem bem e para o líquido ficar mais fininho.

Deixe congelar, retire e bata na batedeira, assim seu danoninho crescerá e ficará mais levinho.

Agora é só deixar no freezer até que esteja em ponto de sorvete e é só saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25103-sorvete-de-danoninho.html>