

SORVETE DE BAUNILHA

INGREDIENTES

- 5 gemas
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Coloque o creme de leite no congelador (deve ficar lá por pelo menos 20 minutos).

Em uma tigela, junte as gemas, o leite condensado e o açúcar, mexendo bem.

Junte o leite e a essência de baunilha com as gemas batidas, e leve ao fogo baixo por uns 10 minutos ou até que a primeira bolha de fervura apareça.

Então, desligue o fogo e espere esfriar.

Retire o creme de leite e, imediatamente, leve à um recipiente (pote plástico, etc) junto com a mistura de leite.

Bata por uns 5 minutos e coloque no congelador.

Após 1 hora, aproximadamente, quando começar a congelar, retire do congelador e bata mais uma vez, por uns 2 minutos.

Coloque novamente no congelador.

Em 4 horas já pode servir, mas se quiser uma consistência mais fofinha, antes repita o processo de bater mais uma vez.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25410-sorvete-de-baunilha.html>