

# SORVETE DE GOIABA DE MASSA CASEIRO

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 copo de leite (250 ml)
- 4 goiabas medias

## MODO DE PREPARO

Descascar as goiabas e colocar todos os ingredientes no liquidificador.

Bata tudo e coe para tirar as sementes, se preferir.

Coloque em um pote com tampa e leve ao freezer por 2 horas, aproximadamente, ou até que congele.

Retire do freezer e bata novamente, desta vez na batedeira, aumentando as velocidades aos poucos a cada 2 minutos.

Na última velocidade deixe bater por 4 minutos.

Coloque no pote novamente e leve ao freezer por mais 1 hora aproximadamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30194-sorvete-de-goiaba-de-massa-caseiro.html>