

SORVETE DE MORANGO CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 bandeja aproximadamente 300 g de morangos(limpos e cortados em pedaços)
- 1 xícara chá de açúcar
- 2 ovos(claras)
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Num refratário de vidro ou numa batedeira, bata as claras em neve.

Coloque o açúcar e continue batendo em alta velocidade, até ficar uma massa homogênea consistente.

Acrescente, aos poucos, os morangos picados sem parar de bater.

Continue batendo por 20 ou 25 minutos.

Desligue a batedeira e acrescente o creme de leite e misture.

Leve ao congelador por 4 horas ou até ficar consistente como um sorvete.

Sirva a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30975-sorvete-de-morango-cremoso.html>