

SORVETE CASEIRO MUITO CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite (com ou sem soro)
- 1 envelope de gelatina (de qualquer sabor)
- 2 envelopes de chantilly (já usei da yoki e chantineve da dr. oetcker)
- leite gelado (para o chatilly)

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina em 250 ml de água fervente e acrescente mais 250 ml de água fria/gelada e deixe esfriar bem.

Prepare o chatilly, bata o pó de chantilly na batedeira como mandam as instruções (vide dica abaixo).

Volte a batedeira na velocidade 1 ou 2 e acrescente o creme de leite e o leite condensado aos poucos. Acrescente a gelatina dissolvida, já fria, bem aos poucos para não respingar. Pare a batedeira, raspe as bordas e o fundo e bata mais um pouco até ficar bem homogêneo.

Coloque em um pote com capacidade para 2 litros ou mais com tampa e leve ao congelador (a tampa ajuda a não formar gelo).

Depois de mais ou menos duas horas, quando estiver quase congelado, volte o creme para a batedeira e bata até ficar bem liso novamente.

Volte para a geladeira e deixe por mais 2 horas ou até ficar na consistência de sorvete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31209-sorvete-caseiro-muito-cremoso.html>