

SORVETE DE MASSA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 caixinha de gelatina no sabor que você preferir
- 1 envelope de pó para suco (Tang ou Mid) do mesmo sabor que a gelatina
- 1 colher (de chá) bem cheia de emulsificante

MODO DE PREPARO

Prepare a gelatina como descrito na embalagem.

Bata no liquidificador até misturar bem a gelatina (ainda quente), o leite condensado, o creme de leite e o pó para suco.

Coloque em um recipiente com tampa e leve ao congelador por mais ou menos 3 horas, até ficar firme (não precisa estar totalmente congelado).

Após este tempo, bata a mistura na batedeira até que fique um creme homogêneo.

Adicione o emulsificante e bata bastante em velocidade alta até dobrar de volume.

Coloque em um recipiente com tampa (para não formar blocos de gelo) e leve ao congelador novamente.

Quando estiver bem firme, já pode ser servido.

O preparo é bem rápido, mas esta receita deve ser feita no mínimo um dia antes de ser servida.

Você pode variar a receita acrescentando pedaços de frutas no liquidificador ou se quiser os pedaços inteiros pode colocá-los após bater na batedeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31222-sorvete-de-massa.html>