

SORVETE DE CHÁ

INGREDIENTES

PARA DECORAR:

Para decorar: Cobertura de caramelo

Cerejas

Biscoito waffer

(use o quanto quiser de casa um deles)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela média misture o matchá em pó e a água quente, reserve.

Em uma panela, bata as gemas de ovos e o açúcar. Acrescente o leite aos poucos, misturando bem. Leve a panela ao fogo baixo e cozinhe até engrossar. Retire a mistura engrossada do fogo e deixe esfriar.

Passe o creme de ovos frio para uma tigela grande e acrescente a mistura do matchá, misture bem. Misture com cuidado o creme de leite integral batido.

Transfira essa massa de sorvete para uma sorveteira ou batedeira e bata por 20 minutos. Coloque em um recipiente plástico e congele por pelo menos 2 horas. Retire a mistura do freezer, bata muito bem e congele por mais 2 horas.

Retire novamente do freezer para bater muito bem e leve o sorvete para congelar pelas últimas 8 horas, ou durante a noite (até estar totalmente firme).

Os vários congelamentos ajudam a deixar a textura cremosa.

Depois que o sorvete estiver pronto, coloque 2 ou 3 colheres em uma tigela de servir e enfeite com cobertura de caramelo. Decore com cerejas e biscoitos waffer para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31563-sorvete-de-cha.html>