

SPUMONI DE LIMÃO

INGREDIENTES

3 ovos (clara e gemas separados)

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 lata de leite de vaca

6 colheres de açúcar

Raspas de 1 limão

MODO DE PREPARO

Coloque a lata de creme de leite para gelar.

Misture bem na panela o leite condensado, o leite de vaca e as gemas (peneiradas para tirar o cheiro) e metade das raspas de limão.

Leve ao fogo médio mexendo até engrossar.

Coloque em um pirex e deixe esfriar.

Enquanto este creme esfria, bata as claras em neve, acrescente o açúcar fazendo um suspiro, acrescente raspas de limão (se quiser reserve um pouco para enfeitar depois).

Por fim acrescente o creme de leite sem soro e mexa com a colher.

Coloque este outro creme por cima do primeiro, polvilhe com o restante das raspas de limão e leve ao freezer.

Esta receita pode ser preparada dias antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33208-spumoni-de-limao.html>