

SORVETE DE LIMÃO COM RECHEIO DE BRIGADEIRO BRANCO

INGREDIENTES

MASSA DO SORVETE:

Massa do sorvete: 400 ml de creme de leite para bater chantily (usei chantimix, mas pode usar qualquer marca desse tipo, que funciona)

1 caixa de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

200 ml de suco de limão (use menos se prefere menos ácido)

RECHEIO:

Recheio: 2 gemas

1 colher de manteiga sem sal

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Bata o chantymix até ficar bem cremoso, acrescente o leite condensado, o suco de limão e o creme de leite, batendo sempre.

Para fazer o recheio, basta levar todos os ingredientes ao fogo mexendo sempre até engrossar, primeiro a manteiga, depois o leite condensado e por último o ovo.

Cubra com alumínio uma forma retangular alta. Coloque o sorvete em metade da forma e leve ao freezer por 20 minutos.

Coloque o recheio no centro da assadeira, formando um cordão, e cubra com mais massa de sorvete. A massa não desanda durante a espera, pode ficar tranquilo. Fica ótimo com calda de limão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33609-sorvete-de-limao-com-recheio-de-brigadeiro-branco.html>