

FROZEN DE IOGURTE NATURAL COM CALDA DE FRUTAS

INGREDIENTES

SORVETE:

Sorvete: 2 potes de iogurte natural

8 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite com soro

CALDA:

Calda: 4 xícaras (chá) de fruta de sua preferência picada em pedaços pequenos

1 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

SORVETE:

Sorvete: Colocar todos os ingredientes no liquidificador e bater.

Despejar em um recipiente e levar ao freezer até endurecer.

Depois de endurecido, bater na batedeira para ficar macio.

Levar de volta ao freezer em um recipiente fechado e quando ficar firme já pode comer ou servir.

CALDA:

Calda: Leve ao fogo a fruta escolhida com o açúcar e deixe ferver até atingir o ponto de fio, cerca de 20 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar, levando em seguida à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34540-frozen-de-iogurte-natural-com-calda-de-frutas.html>