SORVETE DE BAUNILHA SUPERCREMOSO

INGREDIENTES

Creme Anglaise

3 gemas

330 ml de leite

1 colher (café) de essência de baunilha

100 g de açúcar

Merengue

3 claras

100 g de açúcar

5 gotas de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Creme Anglaise

Em um recipiente a parte, misture as gemas peneiradas com o açúcar

Depois, leve novamente essa mistura ao fogo baixo, mexendo até perceber que tenha engrossado

Merengue

Bata até ficar um merengue bem firme (cerca de 10 minutos) depois coloque a baunilha

Espere esfriar, misture tudo, leve ao congelador e espere 1 hora

Volte ao congelador, espere congelar por inteiro e sirva

Você pode também substituir a baunilha por outro sabor, colocando frutas, chocolate em pó, ou até mesmo sucos em pó

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3510-sorvete-de-baunilha-supercremoso.html