

SORVETE SEM LACTOSE

INGREDIENTES

500 ml de polpa diluída (concentração à gosto)

1 xícara de água

1 xícara de açúcar (ou 3/4 se a polpa for doce)

1 xícara de clara de ovos

1 colher de sopa de limão

pedaços de fruta

MODO DE PREPARO

Misturar a polpa, água e açúcar.

Colocar para ferver em panela alta. Após iniciar fervura, aguardar 2 minutos, desligar o fogo e colocar para esfriar.

Misturar a calda fria com a clara de ovos, o limão e bater no liquidificador por 5 minutos em potência alta.

Levar ao congelador e misturar a cada 2 horas com um garfo ou colher por até 3 vezes. Acrescentar os pedaços de fruta quando for misturar, para não ficar no fundo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/35275-sorvete-sem-lactose.html>