

SORVETE FÁCIL DE COCO COM GOIABADA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 150 g de goiabada

7 colheres de açúcar

1 copo de água

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas e reserve.

Em uma panela dissolva a goiabada com a água em fogo baixo e depois misture o açúcar até formar uma calda.

Coloque em uma forma de buraco e leve ao freezer até o final do preparo.

Em outra panela misture as gemas passadas por uma peneira (para tirar a pele), o leite condensado, o leite, o leite de coco e o coco ralado, mexendo sempre até levantar fervura, depois reserve.

Bata as claras em neve com o açúcar.

Misture tudo com o creme de leite e o preparo da panela e leve ao freezer por cerca de 6 horas depois desenforme.

Boa appetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35376-sorvete-facil-de-coco-com-goiabada.html>