

SORVETE DE ABACATE

INGREDIENTES

1 abacate grande e maduro

500 ml de leite

1 caixa de creme de leite (200 ml)

5 colheres de sopa de açúcar (bem cheias)

1 pitada de sal

1 colher de chá de vinagre

1 colher de sobremesa de liga neutra (usei da marca Selecta -Arco Iris)

1 lata de creme de leite gelada com soro

1 colher de café de emulsificante (usei da marca Emustab)

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador bata a polpa do abacate com leite e açúcar, até obter um creme homogêneo.

Acrescente o vinagre, bata por uns 3 minutos, acrescente a liga neutra e a caixa de creme de leite.

Bata bem no liquidificador na velocidade média por aproximadamente 10 minutos.

Despeje em uma forma de alumínio e leve ao congelador ou ao freezer na temperatura máxima por uma hora.

Passado este tempo, retire a massa obtida e passe para uma tigela de batedeira, amassando bem.

Acrescente o emulsificante e uma lata gelada de creme de leite com soro.

Misture bem e bata na batedeira por 15 minutos para ganhar volume.

Transfira o creme obtido para um pote de sorvete e caso o creme não chegue até a borda do pote recubra-o com filme plástico para evitar a formação de cristais de gelo. Tampe o pote e leve ao freezer até endurecer.

Uma vez endurecido já pode ser servido.

Caso queira torná-lo mais cremoso, bata-o na batedeira mais uma vez e deixe-o no freezer por mais uma hora.

A receita rende cerca de 2 litros de sorvete cremoso e sua coloração ficará um verde bem claro, mas de um sabor impar.

Seguindo esses passos o sorvete não ficará com um fundo amargo residual.

Bom apetite!

Esta receita conserva-se no freezer por até 18 meses sem perda de sabor nem de aroma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35562-sorvete-de-abacate.html>