

SORVETE DE GROSELHA

INGREDIENTES

- 3 xícaras de leite
- 2 xícaras açúcar refinado
- 2 gemas
- 3 colheres de maisena
- 1 copo de groselha

MODO DE PREPARO

Faça um creme com o leite, as gemas, o açúcar e a maisena.

Depois de frio bata no liquidificador junto com a groselha e o creme de leite por 5 minutos.

Leve para o congelador.

Quanto estiver quase duro bata com um garfo.

Faça isso por 3 vezes e deixe endurecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39146-sorvete-de-groselha.html>