

SORVETE PRÁTICO DE AMORA

INGREDIENTES

500 g de amora

5 colheres de açúcar

2 caixas de creme de leite

5 colheres de açúcar confeiteiro ou a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque as amoras e as 5 colheres de açúcar.

Leve ao fogo baixo por 5 minutos até começar a soltar o líquido.

Aumente o fogo e cozinhe por mais 10 minutos.

Bata no liquidificador até formar um purê.

Leve para o freezer até congelar.

Retire do freezer espere derreter uns 5 minutos e leve à batedeira.

Bata a base da fruta com o creme de leite , acrescente o açúcar de confeiteiro a gosto, leve ao freezer novamente e sirva .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/39180-sorvete-pratico-de-amora.html>