

SORVETE DE FRAMBOESA

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 lata de framboesa (use uma lata de leite condensado vazia para medir)
- 1 colher (chá) de maisena
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Em uma panela leve ao fogo o açúcar e a framboesa e cozinhe por 5 minutos.

Junte a maisena dissolvida na água e mexa por 5 minutos ou até virar um creme.

No liquidificador bata a mistura de framboesa por 5 minutos ou até ficar homogêneo.

Acrescente o creme de leite, o leite condensado e leve ao congelador por 2 horas.

Retire do congelador e bata rapidamente.

Volte ao congelador por 4 horas ou até endurecer.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39677-sorvete-de-framboesa.html>