

SORVETE DE ERVA-DOCE E MAÇÃ

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de erva-doce fresca picada
- 4 maças sem casca e sem sementes picadas
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata a erva-doce com meia xícara (chá) de água, até ficar homogêneo.

Em uma panela, cozinhe as maças com a erva-doce batida e o suco de limão, por cerca de 10 minutos ou até as maças ficarem cozidas. Desligue e espere esfriar.

Coloque no liquidificador e bata com o leite condensado e o creme de leite.

Cubra e leve ao freezer por cerca de 8 horas, batendo no liquidificador na metade do tempo.

Sirva.

Dica: Para o sorvete ficar com menos cristais de gelo bata a mistura mais vezes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41271-sorvete-de-erva-doce-e-maca.html>