

SORVETE DE IOGURTE SEM LEITE CONDENSADO E SEM EMULSIFICANTE

INGREDIENTES

- 1 saco de leite
- 1 pote de iogurte natural
- 2 sachês de refresco de limão que rendem 1 litro cada um
ou 4 limões

MODO DE PREPARO

Ferva o leite. Desligue quando começar a subir.

Espere esfriar até o ponto de colocar o dedo e conseguir manter lá por alguns segundos (menor que 50°C).

Não deixe esfriar demais, e caso esfrie, esquite novamente.

Num recipiente com tampa misture o leite ao iogurte.

Tampe e embrulhe em panos de pratos, para manter aquecido.

Coloque num local ao abrigo da luz, e aguarde pelo menos 6 horas.

Leve ao congelador o novo iogurte que se formou.

Quando estiver endurecendo leve ao liquidificador e bata.

Repita o processo mais umas 2 vezes, mas com o iogurte cada vez mais congelado.

Na última batida acrescente os sachês de refresco ou as raspas e o suco adoçado de 4 limões.

Leve ao congelador por mais umas 4 horas.

Ao final ele ficará cremoso sem a necessidade de usar emulsificante.

Dica: Limão siciliano deixa o sorvete muito mais saboroso e amarelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41919-sorvete-de-iogurte-sem-leite-condensado-e-sem-emulsificante.h
tml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41919-sorvete-de-iogurte-sem-leite-condensado-e-sem-emulsificante.html)