

SORVETE DE LIMÃO COM IOGURTE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
200 ml de iogurte natural
suco de 1 limão
4 claras em neve
2 colheres (sopa) de açúcar
decoração a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque o leite condensado e o iogurte. Bata. Desligue. Junte o suco de limão e bata mais um pouco.

Retire do liquidificador e coloque em um recipiente.

Agregue as claras batidas em neve com o açúcar previamente.

Coloque em uma taça grande ou em recipientes individuais.

Leve para o freezer de 4 a 5 horas (até endurecer).

Decore com raspas de limão a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43209-sorvete-de-limao-com-iogurte.html>