

SORVETE CASEIRO TIPO INDUSTRIAL

INGREDIENTES

500 ml de leite integral (leite de vaca)

1 caixa de creme de leite

1/2 lata de leite condensado

10 colheres de sopa de açúcar

1 e 1/2 colher de sopa de pó para sorvete com sabor de sua preferência

1 colher de sopa bem cheia de liga neutra

1 colher de chá de emulsificante

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, creme de leite, leite condensado, açúcar, pó para sorvete, e a liga neutra, por 5 minutos em alta rotação, essa mistura chamaremos de base.

Coloque a base para congelar.

Após congelada a base, com o auxílio de uma tabua e uma faca grande, corte tudo em cubinhos pequenos.

Coloque a base já toda em cortada em cubos, na batedeira e adicione o emulsificante.

Comece a bater em velocidade baixa, para não forçar muito a batedeira, por aproximadamente 6 minutos.

Após isso bata em velocidade máxima a mistura na batedeira e por 14 minutos, ou até verificar que a mistura se encontra isenta de cristais de gelo.

Estando lisa e homogênea, está pronto.

Coloque para congelar, e está pronto para servir.

Esta receita é muito cremosa e saborosa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43651-sorvete-caseiro-tipo-industrial.html>