SORVETE CREMOSO DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

1 litro de leite

2 latas de leite condensado

4 gemas

1 lata de creme de leite

1 colher (sopa) de pó de liga neutra

1 colher (chá) de emulsificante

MODO DE PREPARO

Em uma panela,coloque o leite condensado e as gemas peneiradas.

Leve ao fogo baixo, mexendo por 12 minutos ou até engrossar.

Tire do fogo e deixe amornar.

Bata no liquidificador com o creme de leite e a liga neutra até esfriar.

Despeje em um pote com tampa e leve ao congelador por 1 hora.

Adicione o emulsificante e bata na batedeira por 5 minutos em velocidade média.

Repita o processo mais 1 vez e mantenha no congelador por 2 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44459-sorvete-cremoso-de-leite-condensado.html