

SORVETE DE LIMÃO OU LARANJA

INGREDIENTES

6 laranjas ou limões (sicilianos ou não)

250 g de açúcar

1 pitada de sal

2 claras de ovo (opcional)

MODO DE PREPARO

Numa panela mexa 500 ml de água com o sal e o açúcar. Aqueça em fogo brando. Quando o açúcar estiver derretido, tampe e deixe em fogo brando, durante 5 minutos.

Raspe a casca de 2 limões ou 1 laranja e esprema os 6 limões ou laranjas. Retire a panela do fogo e junte a raspa e o suco. Coloque a mistura num pote fundo com tampa e leve ao congelador.

Quando o sorvete começar a endurecer, coloque-o numa tigela. Bata com uma batedeira sem que ele derreta e coloque-o de novo no pote.

Se quiser, bata as duas claras em neve com uma pitada de sal. Junte-as ao sorvete nesta fase, ficará mais fofo.

Leve a mistura novamente ao congelador, até congelar, mexendo, entretanto, duas vezes. Sirva em bolas dentro de taças. Decore com folhas de hortelã e rodela de limão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44613-sorvete-de-limao-ou-laranja.html>