

FROZEN IOGURTE DA LIZ

INGREDIENTES

2 copos de iogurte natural integral ou desnatado

1 caixinha de creme de leite nestlé

3 colheres (sobremesa) de açúcar

raspas de limão

geleia ou calda de frutas a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o iogurte no filtro de café para retirar o excesso de soro por 2 horas.

Bata na batedeira com o creme de leite por cinco minutos e acrescente as raspas de limão quando terminar de bater.

Leve ao freezer coberto por papel alumínio por 6 horas.

Retire do freezer, deixe amolecer por alguns minutos e bata novamente na batedeira, até se tornar um creme fofinho.

Neste momento, é possível misturar frutas ou geleia ao frozen para fazer um sorvete com sabor.

Aguarde ficar consistente e sirva. Minha sugestão é deixá-lo com sabor natural mesmo e acrescentar geleia de morango, amora ou calda de damasco ou ainda de maracujá ao servir.

Bon apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44812-frozen-iogurte-da-liz.html>