

SORVETE DE MASSA CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 300 g de açúcar refinado
- 3 colheres de amido de milho
- 1 colher (sopa) de liga neutra
- 1 colher (café) de emulsificante
- 1 colher (sopa) de sabor para sorvete (de sua preferência)

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite, o amido e o açúcar, mexa até engrossar (não deixe engrossar muito), reserve até esfriar.

No liquidificador, bata este creme com a liga neutra por 3 minutos.

Coloque em 2 vasilhas com tampa e leve ao freezer por 6 horas ou até gelar.

Bata o creme na batedeira, acrescentando o emulsificante por 5 minutos. Coloque nas vasilhas e leve ao freezer até gelar!

A liga neutra, o emulsificante e o sabor para sorvete é encontrado em casa especializadas em festa (eu comprei no mercado da lapa em SP).

Eu fiz o sorvete sabor chocolate, neste caso acrescente 3 colheres de chocolate, ou mais se preferir (vai do seu gosto).

E também acrescentei granulados de chocolate na massa depois de batido na batedeira.

Você pode incrementar o sorvete de acordo com o sabor, exemplo: sabor coco, acrescente coco ralado.

Ele fica muito saboroso e cremoso, esta receita minha mãe fazia quando eu era criança, achei ela e resolvi compartilhar com vocês. Ela fica muito mais cremosa do que a receita que vai leite condensado e creme de leite. Espero que gostem, qualquer dúvida me pergunte.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45609-sorvete-de-massa-cremoso.html>