SORVETE DE DAMASCO

INGREDIENTES

100 g de damascos secos

1 xícara (chá) de água

1/2 xícara (chá) de açúcar

3 claras em neve

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Deixe os damascos de molho na água durante 2 horas.

Leve-os ao fogo com a mesma água e o açúcar. Deixe ferver até que os damascos estejam macios.

Retire os damascos da calda e despeje-a sobre os claras, batendo bem.

Bata os damascos no liquidificador com o creme de leite e misture.

Leve ao congelador por 2 horas. Mexa o sorvete de vez em quando com um garfo para que gele por igual.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45759-sorvete-de-damasco.html