

SORVETE DE AMENDOIM

INGREDIENTES

3 copos de leite de vaca (requeijão)

9 colheres (sopa) de açúcar

300 g de amendoim torrado e moído

2 ovos

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com a metade do açúcar.

Junte o leite , e leve ao fogo até ferver, mexendo sempre.

Tire do fogo e deixe esfriar.

Bata as claras em neve, junte o restante do açúcar e bata bem.

Junte o amendoim e mexa sempre, juntando o creme que já deve estar frio.

Leve para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46349-sorvete-de-amendoin.html>