SORVETE SUPERCREMOSO SEM GORDURA

INGREDIENTES

1 litro de leite integral

3 colheres de sopa amido de milho

6 colheres de sopa de leite em pó

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

2 colheres de chá de liga neutra (vende em lojas de festa ou deposito de doces)

4 colheres de sopa de pó para sorvete (vende em lojas de festa ou deposito de doces)

2 colheres de cha de emulsificante (vende em lojas de festa ou deposito de doces)

MODO DE PREPARO

1ª ETAPA:

1ª etapa:Leve 1 litro de leite com o amido de milho para engrossar no fogo.

Depois de engrossar colocar no liquidificador e acrescentar 1 lata de leite condensado, 1 caixa creme de leite e as 2 colheres de liga neutra, bater por 5 minutos.

Colocar numa forma de alumínio e levar ao freezer ate ficar bem durinho.

2ª ETAPA:

2ª etapa:Divida a massa congelada em duas partes,cada metade tem que ser picada e batida separadamente, pois ele cresce muito.

Na batedeira coloque metade da massa, 2 colheres de pó de sorvete, 1 colher de chá de emulsificante, bater por 12 a 15 minutos.

Depois colocar em potes e levar para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47844-sorvete-supercremoso-sem-gordura.html