

SORVETE DE MORANGO DA GABI

INGREDIENTES

1 xícara de açúcar

2 claras em neve

1/2 lata de creme de leite

1/2 kg de morango

MODO DE PREPARO

Limpe e lave os morangos.

Bata-os no liquidificador com 1/2 xícara de açúcar e reserve.

Bata as claras em ponto bem firme (sem as gemas) junte o restante do açúcar e o creme de leite.

Adicione os morangos, mexa delicadamente e leve ao congelador por 3 horas.

Retire, bata novamente na batedeira com emulsificante e leve novamente para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49256-sorvete-de-morango-da-gabi.html>