FRONZEN IORGUTE

INGREDIENTES

2 potes de iorgute natural

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 lata de creme de leite

1 raspa de limão

1 xícara (chá) de frutas vermelhas

MODO DE PREPARO

No liquidificado, bata o iorgute, 1 xicara de (chá) de açúcar e o creme de leite

Misture as raspas de limão, coloque em um recipiente, cubra com papel

Retire do freezer, deixe amolecer um pouco e bata na batedeira até dar consistência de creme

Cubra e leve novamente ao freezer até firmar

Para fazer a calda, em uma panela, misture as frutas e 1/2 xícara (chá) de açúcar

Leve ao fogo e deixe ferver até dar o ponto da calda

Depois de fria leve à geladeira

Retire do freezer e faça bolas com o creme

Sirva com a calda gelada

Varie a calda, substituindo as frutas vermelhas por maracujá

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4928-fronzen-iorgute.html