SUCO CREMOSO DE UMBU

INGREDIENTES

1 kg de umbu (não muito maduro)

500 ml de leite bem gelado

açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o umbu numa panela, ponha água até cubri-los e leve os ao fogo.

Espere a água ferver e deixe cozinhar por 4 minutos.

Apague o fogo, escorra toda a água e deixe esfriar.

Depois de frio, retire todos os caroços, coloque num recipiente e leve ao congelador.

Deixe a polpa de um dia pro outro no congelador, isso faz com que o suco fique ainda mais cremoso.

Coloque o leite no liquidificador e acrescente a polpa e o açúcar a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50283-suco-cremoso-de-umbu.html