

SORVETE DE TOMATE COM HORTELÃ

INGREDIENTES

2 litro de leite pasteurizado

1 kg de tomate

300 g de purê de tomate

400 g açúcar refinado

200 g de leite em pó

20 g de liga neutra

20 g de emulsificante

7 g de hortelã

MODO DE PREPARO

Primeiramente pegue os tomates, lave-os, retire as sementes.

Coloque na panela (sem as sementes), deixe refogar até virar um purê.

Coloque na batedeira o leite, o açúcar, o leite em pó, a liga neutra o purê de tomate e deixe bater por 4 minutos.

Depois dividir em 2 partes iguais para que a próxima etapa o recipiente da batedeira não transborde.

Deixe congelar (aproximadamente 4 horas), retire do congelamento a 1ª parte, cortar em pedaços pequenos , coloque no recipiente da batedeira, junto com 20g do emulsificante, e a hortelã e bater e bater durante 15 minutos.

Repetir o mesmo procedimento com a 2ª parte. Após o congelamento, deixar armazenado no freezer.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53312-sorvete-de-tomate-com-hortela.html>