SORVETE CASEIRO LIGHT

INGREDIENTES

1/2 litro de leite desnatado

1/2 xícara de chá de açúcar (100 g)

200 g de leite condençado ligth

1 pote de iogurte natural desnatado

1 colher sobremesa de liga neutra (10 g)

1 colher de café de emulsificante (10 g)

1 suco Tang de sabor preferido (não querendo fazer propaganda, mas o Tang é o que mais se aproxima do sabor real da fruta escolhida)

MODO DE PREPARO

1ª ETAPA:

1ª Etapa:Bata-os no liquidificador por 4 minutos, menos o emulsificante.

Despeje a calda em uma forma de alumínio e leve ao freezer até começar a endurecer, aproximadamente de 4 a 6 horas (não deixe endurecer completamente).

2ª ETAPA:

2ª Etapa:Coloque a calda parcialmente endurecida na batedeira e acrescente o emulsificante, bater de 10 a 12 minutos. Coloque em potes e leve para congelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53336-sorvete-caseiro-light.html