

# SORVETE CASEIRO LIGHT

## INGREDIENTES

1/2 litro de leite desnatado

1/2 xícara de chá de açúcar (100 g)

200 g de leite condensado lighth

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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