

SORVETE CASEIRO CREMOSO (IGUAL AO INDUSTRIAL)

INGREDIENTES

1 litro de leite

2 copos de açúcar

1 colher de sobremesa de liga neutra

1 colher de sopa de sabor para sorvete

100 gr de selecta cream mix (é um tipo de leite em pó modificado, para dar cremosidade ao sorvete, é encontrada em loja de doces)

1 colher de sobremesa de emulsificante

150 g de doce em calda (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata o leite, a liga neutra, o sabor, o açúcar e a selecta no liquidificador por 2 minutos.

Leve ao freezer até endurecer um pouco, cerca de 3 horas. Corte em cubos, coloque o emulsificante e bata por 20 minutos na batedeira.

Leve ao freezer.

Quando estiver meio firme misture o doce em calda, de acordo com o sabor.

Por exemplo, abacaxi cortado em pedacinhos cozido com um pouco de açúcar, no sorvete de abacaxi fica delicioso.

Rende cerca de 3 litros.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54434-sorvete-caseiro-cremoso-igual-ao-industrial.html>