# SORVETE CASEIRO DE MANGA E MANJERICÃO

## INGREDIENTES

4 mangas "coração de boi" picadas cerca de 500 g

250 ml de agua

1/2 limão

250 g de açúcar

100 ml de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione a agua, o açucar, e o suco de meio limão em fogo médio, mexa bem até virar um xarope (reserve).

No liquidificador, bata a manga com o xarope, e adicione de 8 a 10 folhas de manjericão, o creme de leite, e bata por mais 1 minuto.

Coloque em um pote, tampe e dê umas batidinhas para retirar as bolhas de ar.

Deixe no freezer por 24horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54534-sorvete-caseiro-de-manga-e-manjericao.html