SORVETE DE MASSA CASEIRO, PRÁTICO E DELICIOSO

INGREDIENTES

2 copos de leite

2 ovos

4 colheres de trigo

2 colheres (sopa) essência de baunilha

2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, 2 gemas de ovos batidas à mão com garfo, 4 colheres de trigo e a essência de baunilha.

Mexa bem em fogo médio para não empelotar,quando endurecer retire do fogo.

Em uma vasilha ou prato coloque o açúcar e as claras do ovo batidas em neve, bata bem até ficar pastoso em seguida coloque juntamente aos ingredientes da panela mecha bem com uma colher de madeira.

Pegue uma forma de pudim pequena e queime o açúcar em seguida coloque a massa de sorvete na assadeira de pudim.

Deixe esfriar leve para o congelador espere endurecer em seguida retire desenforme e enfeite com confeitos,granulados,coco do jeito que desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54574-sorvete-de-massa-caseiro-pratico-e-delicioso.html