RECEITA DE SORVETE (REALMENTE GOSTOSO) DA ANGELINA

INGREDIENTES

VARIAÇÕES DE SABORES:

Variações de sabores:Pode mudar à vontade (inclusive o nescau e chocolate, tudo a gosto)

Morango: 4 colheres de quick morango

Creme: 2 colheres de açucar de baunilha

Ameixa: 200 g ameixa (batendo no liquidificador)

Passas ao rum: 50 ml rum e 100 g uva passas

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador a gordura vegetal e o leite fervendo (para derreter a gordura).

Sem parar de bater acrescente o açúcar, o chocolate e/ou nescau, e os ovos (um a um).

Leve ao freezer.

O segredo para ficar cremoso é depois de 10 horas bater bem novamente com batedeira (até para misturar o chocolate que pode descer um pouco para o fundo do pode se tiver demorado para congelar - depende do freezer).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54702-receita-de-sorvete-realmente-gostoso-da-angelina.html