

SORBET DE FRAMBOESA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1/2 xícara de chá de açúcar

150 g de Framboesas

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Reserve algumas framboesas e bata o restante no liquidificador com 1/2 xícara de chá de água e passe pela peneira.

Juntar o açúcar, despejar numa panela e levar ao fogo, sem mexer, por cerca de 10 a 15 minutos, após a fervura.

Três minutos antes de retirar do fogo, acrescentar as framboesas reservadas.

Dica: Deixe a calda, para fazer na hora, fica quentinha e dá um contraste com o sorbet.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55467-sorbet-de-framboesa.html>