

SORVETE DE CERVEJA

INGREDIENTES

- 473 ml de cerveja (latão)
- 1 caixa de creme de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 2 gemas de ovo
- 3 colheres de amido de milho
- 350 ml de leite
- 3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Primeiramente dissolva o amido de milho no leite, depois leve ao fogo junto com o açúcar, mexendo na mesma direção até engrossar, após engrossado bata no liquidificador e reserve em um pote separado.

Bata novamente no liquidificador, a cerveja, o creme de leite, o leite condensado e as gemas.

Junte a essa mistura, a primeira mistura reservada, bata por 5 minutos para misturar tudo muito bem.

Leve à geladeira até ficar em uma consistência boa, depois disso é só provar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55597-sorvete-de-cerveja.html>