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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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