SORVETE CASEIRO CREMOSO

INGREDIENTES

300 ml de Leite Gelado

1 gelatina de morango ou do sabor de sua preferência

1 caixinha de creme de leite

1 caixinha de leite condensado

200 gramas de morango ou da fruta de sua preferência

1/2 colher (sopa) de emulsificante

MODO DE PREPARO

Misture a gelatina com o leite e leve em fogo baixo até a gelatina se dissolver completamente

Após isso, coloque no liquidificador e misture com o creme de leite e o leite condensado e meia colher de sopa de emulsificante, misture por cerca de 5 minutos

Após as duas horas,bata novamente no liquidificador por cerca de 3 a 5 minutos, acrescente mais 1 colher de sopa de Emustab e deixe bater bem e em seguida adicione os morangos picados ou a fruta de sua preferência e misture com uma colher

Feito isso, leve novamente ao freezer e deixe até ficar duro

Essa receita rende em média 10 porções

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6760-sorvete-caseiro-cremoso.html