

# SORVETE DE LIMÃO CASEIRO SAUDÁVEL SEM LACTOSE

## INGREDIENTES

3 limões

3 ovos (apenas as claras)

1 lata ou caixa de leite condensado (se preferir use um sem lactose)

## MODO DE PREPARO

Faça um suco com os limões

Tem que render pelo menos 1/2 xícara ou mais (se não use mais limão)

Misture o suco com o leite condensado e reserve

Bata as claras em neve

O ponto das claras é quando estão bem firmes e brancas, a ponto de virarmos a panela e elas não caírem

Misture delicadamente na tigela que vai ao congelador as claras, a mistura de leite condensado e o limão

Cuidado para não desfazer o ponto das claras

Deixe no freezer até congelar, mais ou menos 4 horas

Sirva gelado e pronto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7725-sorvete-de-limao-caseiro-saudavel-sem-lactose.html>