SORVETE CASEIRO SEM AÇÚCAR

INGREDIENTES

1 litro de leite integral

1 caixinha de creme de leite

2 pacotes de suco em pó sem açúcar (sabor da sua esolha)

1 colher (sopa) rasa de liga neutra

1 colher (sopa) de emulsificante

pedaços de fruta a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes, com excessão do emulsificante por 5 minutos no liquidificador

Tranfira para um refratário e deixe por 3 horas no freezer até começar a cristalizar as laterais

Bata por 5 minutos, subindo a rotação da batedeira conforme for incorporando a base

Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/1716-sorvete-caseiro-sem-acucar.html