

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://receitaecozinha.com.br/receita/1716-sorvete-caseiro-sem-acucar.html>