

FRONZEN IORGUTE

INGREDIENTES

- 2 potes de iorgute natural
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 lata de creme de leite
- 1 raspa de limão
- 1 xícara (chá) de frutas vermelhas

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, bata o iorgute, 1 xícara de (chá) de açúcar e o creme de leite
- Misture as raspas de limão, coloque em um recipiente, cubra com papel
- Retire do freezer, deixe amolecer um pouco e bata na batedeira até dar consistência de creme
- Cubra e leve novamente ao freezer até firmar
- Para fazer a calda, em uma panela, misture as frutas e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- Leve ao fogo e deixe ferver até dar o ponto da calda
- Depois de fria leve à geladeira
- Retire do freezer e faça bolas com o creme
- Sirva com a calda gelada

Varie a calda, substituindo as frutas vermelhas por maracujá

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4928-fronzen-iorgute.html>