

# Sorvete



**Colha Riquezas  
com o Sorvete  
Saboroso Feito  
em Casa.**

# Menu

---

[culinariaterapia.com/](http://culinariaterapia.com/)

- O Porquê dos Sorvetes Caseiros pág. 03
- Quais Ingredientes Usamos pág. 04
- Utensílios que usamos pág. 06
- Cálculo de custos e venda pág. 07
- Dicas importantes pág. 10
- Sorvete Caseiro de Banana Caramelada pág. 11
- Sorvete Cremoso de Chocolate pág. 14
- O Melhor Sorvete de Coco pág. 16
- Sorvete Caseiro de Doce de leite pág. 18
- Sorvete Cremoso de Limão pág. 20
- Sorvete de Doce de Leite com Ameixa pág. 22
- Outros Sabores de Sorvete e Dicas de Conservação pág. 25

# O Porquê dos sorvetes caseiros

---

 [culinariaterapia.com/](http://culinariaterapia.com/)

Olá amigos! É com muita alegria que vamos te passar todos os segredinhos de como fazer simplesmente o melhor e mais nutritivo sorvete caseiro a base de leite.

Essas receitas foram elaboradas por nós, ou seja, não foi apenas o vídeo que foi produzido por nós, mas também a invenção das receitas. E é muito gratificante para nós que conseguimos pensar e inventar uma receita chegar a um resultado tão perfeito resultando em um sorvete perfeito, que rende muito com ingredientes tão simples. Mas confessamos que as vezes também é muito triste ver que poucas pessoas conheçam o nosso trabalho. Por isso pedimos que **compartilhe os links do nosso site para que mais pessoas conheça nosso trabalho.**

O Sorvete totalmente caseiro é nossa paixão, pois os ingredientes usados são ricos em proteínas como o leite e a gelatina natural. o seu sabor e rendimento, e maciez supera em muito o sorvete caseiro feito com emulsificante e gordura vegetal.

Como já disse essas receitas são totalmente testadas não restando nada mais a acrescentar em sua base para garantir rendimento ou cremosidade. Um acréscimo de mais ingredientes como emulsificante ou liga neutra não irá trazer maior rendimento. A função de emulsificante e estabilizante já são feitas pela gelatina e o excesso de agentes emulsionantes prejudicará a performance da massa do sorvete.

Aqui usamos a base da gordura do leite contida do leite condensado e creme de leite ao invés de gordura vegetal.

Todos que tem feito essas receitas tem retornado com aprovação e boas histórias de venda. Em breve traremos mais receitas se Deus assim nos permitir.

## Projeto Ação Apostilas Grátis

---

- GOSTOU? **QUER MAIS OUTRAS APOSTILAS?** SEJA UM BENFEITOR DO PROJETO – AÇÃO APOSTILAS GRÁTIS – DOANDO apenas R\$ 2,00. CHAVE PIX: **DYNEEZINHA@GMAIL.COM**
- Essas apostilas foram feitas com a doação de alguns gratos seguidores que colaboram com os custos dessas produções.
- **Então esse projeto conta com a sua doação para continuar.** Obrigada a todos que são solidários com nosso trabalho. ***Deus te ilumine e abençoe abundantemente!!! Com Sua ajuda Em breve lançaremos muito mais.***

Dyne e Zinha Culinária é Terapia!

# Quais Ingredientes Usamos?

---

 [culinariaterapia.com/](http://culinariaterapia.com/)

Essa é a melhor parte dessas receitas. São ingredientes simples na base do sorvete, mas tudo tem um segredinho e vamos te contar.

A base envolve estes ingredientes:

- **Gelatina natural em pó:** Ela exerce um papel de emulsificante (mistura das gorduras para estabilizar a massa) muito superior ao emulsificante tradicional, não tem gosto e é rica em proteínas.
- **Leite:** use sempre o integral, o melhor é o Longa vida. O leite líquido é usado quando o ingrediente do sabor do sorvete for uma base sólida como leite em pó ou chocolate ou para completar a quantidade em líquido quando usamos um sabor mais concentrado como o suco de limão ou maracujá.
- **Leite condensado:** hoje em dia existe muita invenção, então cuidado. Leia a embalagem e fique atento, para o melhor rendimento da sua receita tem que ser leite condensado mesmo e integral é muito melhor.
- **Creme de leite:** Usem sempre o UHT (de caixinha). Ele garante maior durabilidade e estabilidade da massa.

Esses são a base do sorvete que sofrerão acréscimo do sabor e ou mudança da quantidade de leite para equilibrar algum suco concentrado.

Exemplo da base:(rendimento das receitas é de 4 litros se seguida a receita).

- 1 envelope de gelatina em pó incolor sem sabor de 12 g;
- 100 ml de água fervente;
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada);
- 2 latas de leite condensado (395 g cada);
- **400 ml de leite em temperatura ambiente** (o leite em sua totalidade será 400 ml, (mas ex. *no sorvete de limão colocamos 200 ml de suco puro e complementamos com 200 ml de leite para chegar ao 400 ml, quando se trata de dar sabor com suco concentrado de frutas*);

Aqui é apenas um exemplo da proporção da base. Mas a frente passaremos as receitas e por último as variações para outros sabores.

Dyne e Zinha Culinária Terapia

## Projeto Ação Apostilas Grátis

---

- GOSTOU? **QUER MAIS OUTRAS APOSTILAS?** SEJA UM BENFEITOR DO PROJETO – AÇÃO APOSTILAS GRÁTIS – DOANDO apenas R\$ 2,00. CHAVE PIX: DYNEEZINHA@GMAIL.COM

- Essas apostilas foram feitas com a doação de alguns gratos seguidores que colaboram com os custos dessas produções.
- **Então esse projeto conta com a sua doação para continuar.** Obrigada a todos que são solidários com nosso trabalho. ***Deus te ilumine e abençoe abundantemente!!! Com Sua ajuda Em breve lançaremos muito mais.***

## Utensílios que usamos

---

 [culinariaterapia.com/](http://culinariaterapia.com/)

Aqui vai mais uma informação de ouro. Essas receitas se destinam a pessoas que querem fazer uma pequena produção caseira e não podem ou não querem investir muito dinheiro.

Então sendo bastante honesta nessa questão de maquinário o único utensílio que pode realmente ser o mais decisivo para impedir de te colocar no ramo dos sorvetes caseiros é um bom freezer.

Não estou falando aqui de freezer gigantes ou industriais, apenas me refiro a um freezer ou até duplex com freezer que funcione bem e esteja bem regulado, pois a conservação e até o rendimento da massa do sorvete podem estar comprometidos se você não congelar bem.

Sem um bom freezer o sorvete perde volume e não vai ter bom rendimento. Então não adianta fazer a melhor receita se você não conserva direito. Para vendas eu tenho que ser sincera. Agora para consumo doméstico já é outra história.

### Utensílios básicos:

---

- **Batedeira:** para produção caseira eu aconselho uma boa batedeira manual. Dessas que você pode usar em uma boa bacia ou tigela de plástico. Prefira as mais potentes com no mínimo 200 watts e bons batedores. Elas custam em média R\$ 250,00 como **Batedeira Philips Walita Viva Collection RI7200**.
- Espátulas de silicone e potes para guardar a primeira base do sorvete. Depois de batido você escolhe distribuir em potinhos ou em potes maiores.
- O rendimento das receitas é de aprox. 4 litros se executada perfeitamente conforme nossa orientação. Então você pode vender em potes de 150, 200, 500ml ou 1 litro ou 2 litros.

Dyne e Zinha Culinária é Terapia

# Cálculo de custos e venda

---

 [culinariaterapia.com/](http://culinariaterapia.com/)

Obter os valores de custos de seu produto não é tão difícil assim. O maior desafio é procurar tornar esses custos mais baixos possíveis para garantir maior lucro e menor preço de venda e te ajudar a enfrentar a concorrência.

Quando o assunto é baixar o custo de um produto a primeira opção que vem à mente é comprar produtos muito baratos, mas tome muito cuidado nessa hora. Produtos excessivamente baratos podem ser um desastre para seu negócio, eles podem fazer com que o cliente compre apenas uma vez e depois desapareça.

Mas isso não quer dizer que bons produtos sejam caros, aí vale experimentar produtos de valor intermediário com marcas confiáveis para equilibrar os custos da produção com qualidade aceitável.

Outra dica muito importante é comprar sempre em atacados e lojas especializadas, mesmo se você produz em pequenas quantidades, mas não significa comprar muito, compre sempre pequenas porções para não haver desperdício e garantir bons produtos com boa conservação e dentro do prazo de validade.

Para calcular os custos levamos em consideração o preço por porção utilizada em cada receita de sorvete.

Para obter o custo dos ingredientes você terá que somar o custo de todos os ingredientes um a um.

Exemplo: Sorvete de chocolate

<b>Ingrediente</b>	<b>Preço</b>
2 latas de leite condensado 395 g cada	R\$ 12,00 (2 unidades)
1 gelatina sem sabor	R\$ 4,00
400 ml de leite	R\$ 1,60
2 cremes de leite de 200 g	R\$ 6,00 (2 unidades)
100 g de chocolate em pó (50% cacau)	R\$ 4,00

Total R\$ 27,50

O valor de R\$ 27,50 representa os custos dos ingredientes, sobre esse valor ainda devo acrescentar 10% que representa os gastos com água, luz, gás e materiais de limpeza: chegamos ao valor de  $27,50 + 2,75 = 30,25$

Agora a esse valor precisamos adicionar os gastos extras e mão de obra. Existem muitas teorias sobre como fazer esse cálculo, mas temos que levar em conta a concorrência, então penso que 30% a mais sobre esse valor pode ser bom para você entrar no mercado e poder concorrer favoravelmente. Então  $30,36 \times 1,30 = 39,46$

Para venda recomenda-se multiplicar esse resultado por 2 x R\$ 78,20 seria o preço de venda aprox para 4 litros.

Penso que a essa altura você deve estar pensando que esses cálculos são absurdos. Bem, não estou aqui te passando uma receita de sorvete de meia tigela. Mas sim um sorvete melhor do que kibom, nestlé ou etc. E o preço de venda de 2 litros no mercado é de aprox. 40,00 reais.

Mas para que você possa vender muito sugiro que venda em porções, em potinhos de aprox. 200 ml ou 150 ml e o preço de venda será de aprox. 4 ou 5 reais. e você terá um bom lucro (o rendimento é de aprox. 20 potinhos de 200 ml). Lembre-se que sorvetes muito bons em sorveterias são vendidos ainda mais caros. Faça uma receita corretamente e compare com esses sorvetes caros então você verá que não estamos brincando e ainda te passando isso de graça.

**Venda em potinhos com etiquetas com prazo de validade e contato com o Instagram para encomendas para aniversários por exemplo. Sorvete pode ser uma boa pedida para festas em geral.**

Outra dica muito importante: nunca venda algo que você nunca fez, ou seja, teste uma receita, experimente e só aceite encomendas se foi aprovado por você. Não faça uma receita e entregue para aprovação final do cliente. Essa é uma dica valiosa para o seu sucesso. Seja honesto com o seu cliente, todo produto tem que ser testado e aprovado pela cozinheira antes de ser vendido.

Teste algumas receitas, se aprovadas faça fotos reais e bonitas do seu produto, nunca use fotos de outros, não seja desleixado para fotografar. Seja fiel ao seu produto.

Compartilhe em seu Instagram e se tiver a oportunidade de divulgar presencialmente faça tudo o possível.

Essas são dicas simples e iniciais que poderão ser incrementadas de acordo com a evolução do seu negócio. Comece com algo pequeno, mas bem feito e bem executado que o resultado será certo.

- GOSTOU? **QUER MAIS OUTRAS APOSTILAS? SEJA UM BENFEITOR DO PROJETO – AÇÃO APOSTILAS GRÁTIS – DOANDO apenas R\$ 2,00. CHAVE PIX: DYNEEZINHA@GMAIL.COM**
- Essas apostilas foram feitas com a doação de alguns gratos seguidores que colaboram com os custos dessas produções.



- **Então esse projeto conta com a sua doação para continuar.** Obrigada a todos que são solidários com nosso trabalho. ***Deus te ilumine e abençoe abundantemente!!! Com Sua ajuda*** Em breve lançaremos muito mais.

Dyne e Zinha Culinária Terapia

## Dicas importantes

---

 [culinariaterapia.com/](http://culinariaterapia.com/)

A principal dica é mantenha a qualidade. Ela é fundamental e a chave para o sucesso. Algumas pessoas justificam-se para o cliente sobre problemas financeiros enfrentados para desculpar-se sobre a qualidade de seus produtos, mas o cliente também tem dificuldade de obter dinheiro, então não brinque nem menospreze os recursos financeiros dele.

Faça sempre o melhor buscando comprar bons ingredientes a um bom preço que resulte em um produto competitivo, mas também delicioso e verdadeiro para que você pode conquistar a confiança de seus clientes. Tente manter-se competitivo preservando a qualidade dos produtos e a segurança alimentar de seus clientes.

Tente conquistar pelo paladar e qualidade, nada que pedir para as pessoas, amigos ou colegas de trabalho comprar para te ajudar. Isso só resulta em uma primeira venda e não faz resultados duradouros.

Faça etiquetas informando detalhadamente todos os ingredientes usados em cada sorvete e também data de produção e data de validade não podem ser esquecidas. Comece divulgar e saiba que nada é da noite para o dia.

Boa sorte e boas vendas!

# 1º Sorvete Caseiro de Banana Caramelada

---

 culinariaterapia.com/



Sorvete caseiro de banana caramelada muito fácil de fazer com ingredientes fáceis de encontrar e **sabor marcante de caramelo.**

## Ingredientes:

---

### ***Para o sorvete caseiro:***

- 1 pacotinho de gelatina em pó incolor sem sabor (12 g).
- 100 ml de água fervente para dissolver a gelatina.
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada).
- 2 latas de leite condensado (395 g cada).
- 400 ml de leite.

### ***Para a banana caramelada:***

- 3 colheres de sopa de açúcar (20 g cada).
- 100 ml de água fervente.
- 4 **bananas** em cubinhos.

## Como fazer Sorvete Caseiro de Banana Caramelada:

---

### **Sorvete caseiro:**

1. Primeiramente dissolva a gelatina na água fervente em uma pequena tigela.
2. Em seguida bata os demais ingredientes em temperatura ambiente com a gelatina dissolvida no liquidificador por 3 minutos na velocidade máxima.
3. Depois despeje em um pote grande (no mínimo 4 litros de capacidade) e leve ao freezer ou congelador até ficar na consistência de um picolé macio (meio congelado).
4. Após esse tempo retire do congelador, corte em pedacinhos com uma faca e misture com um garfo até ficar pastoso (veja o vídeo).
5. Então bata na batedeira na velocidade máxima por 10 minutos com o batedor para massas leves.
6. Em seguida volte para o freezer ou congelador até ficar levemente congelado.
7. Após esse tempo adicione a banana caramelada já fria, misture bem e retorne o sorvete ao freezer ou congelador até ficar na consistência desejada para servir.
8. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

### **Para a banana caramelada:**

---

1. Primeiramente leve o açúcar ao fogo médio em uma panela.
2. Assim feito espere o açúcar caramelizar balançando levemente a panela até completo derretimento e caramelização do açúcar.
3. Em seguida adicione a água fervente e deixe ferver até o caramelo ficar totalmente dissolvido.
4. Logo depois acrescente as bananas e misture devagar e cozinhe em fogo baixo até a calda ficar bem grossa.
5. Após isso retire do fogo e aguarde esfriar completamente.
6. Então adicione a massa do sorvete.

Bom apetite!!!

### **Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/-SQ5aU4uH1c>

## 2º Sorvete Cremoso de Chocolate

 culinariaterapia.com/



Sorvete Cremoso de Chocolate, receita caseira perfeita de sorvete ultra cremoso com ingredientes fáceis de encontrar, rende 4 litros.

### Ingredientes

- 12 g gelatina em pó incolor sem sabor (1 sachê);
- 100 ml de água fervente para dissolver a gelatina;
- 400 ml de leite bem quente;
- 100 g de chocolate em pó 50% cacau;
- 400 g de creme de leite de caixinha (2 caixinhas de 200 g cada);
- 2 latas de leite condensado (395 g cada);

### Como fazer Sorvete Cremoso de Chocolate:

1. Primeiramente em uma tigela dissolva a gelatina na água fervente, mexendo bem até total dissolução.
2. Em seguida bata o chocolate em pó com os 400 ml de leite quente no liquidificador por 3 minutos na velocidade máxima.
3. Logo depois adicione os demais ingredientes juntamente com a gelatina dissolvida e ainda quente no liquidificador por mais 3 minutos na velocidade máxima.
4. Assim feito despeje em um pote grande (no mínimo 4 litros de capacidade).

5. Então leve ao freezer ou congelador até ficar na consistência de um picolé macio (meio congelado).
6. Feito isso retire do congelador, corte em pedacinhos com uma faca e misture com um garfo até ficar pastoso (veja o vídeo).
7. Então bata na batedeira na velocidade máxima por 10 minutos com o batedor para massas leves.
8. Então retorne para o freezer ou congelador até ficar pronto para servir.
9. Essa receita rende aprox. 4 litros de sorvete se preparada conforme essa orientação.
10. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!!

**Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/wrdtfhoFe4A>

## 3° O Melhor Sorvete de Coco

culinariaterapia.com/



O Melhor Sorvete de Coco, faça sorvete caseiro que rende muito e fica perfeitamente cremoso e saboroso com ingredientes simples.

### Ingredientes:

- 12 g gelatina em pó incolor sem sabor (1 sachê).
- 100 ml de água fervente para dissolver a gelatina.
- 400 g de creme de leite de caixinha (2 caixinhas de 200 g cada).
- 2 latas de leite condensado (395 g cada).
- 400 ml de leite de coco.
- 100 g de coco ralado, de pacotinho é melhor.

### Como fazer O Melhor Sorvete de Coco

1. Primeiramente em uma tigela dissolva a gelatina na água fervente, mexendo bem até total dissolução.
2. Em seguida bata os demais ingredientes em temperatura ambiente juntamente com a gelatina dissolvida e ainda quente no liquidificador por 3 minutos na velocidade máxima.
3. Assim feito despeje em um pote grande (no mínimo 4 litros de capacidade).
4. Então leve ao freezer ou **congelador** até ficar na consistência de um picolé macio (meio congelado).



5. Feito isso retire do congelador, corte em pedacinhos com uma faca e misture com um garfo até ficar pastoso (veja o vídeo).
6. Então bata na batedeira na velocidade máxima por 10 minutos com o batedor para massas leves.
7. Então retorne para o freezer ou congelador até ficar pronto para servir.
8. Essa receita rende aprox 4 litros de sorvete se preparada conforme essa orientação.

Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!!

## Veja o vídeo

---



Watch Video At: <https://youtu.be/6BvBBiTuE3o>

## 4º Sorvete Caseiro de Doce de Leite

 culinariaterapia.com/



Sorvete Caseiro de Doce de Leite em sua casa, com **poucos ingredientes e sem emulsificante e sem liga neutra** rende 4 litros.

### Ingredientes:

- 1 sachet de gelatina em pó incolor sem sabor de 12 g;
- 100 ml de água fervente;
- 2 caixinhas de creme de leite ( 200 g cada);
- 800 g de doce de leite pastoso ( ou 2 latas de leite condensado cozido na panela de pressão por 30 minutos);
- 400 ml de leite em temperatura ambiente;

### Modo de preparo do Sorvete Caseiro de Doce de Leite

1. Primeiramente em uma pequena tigela comece dissolvendo a gelatina com 100 ml de água fervente, misture bem e reserve.
2. Logo depois coloque os demais ingredientes no liquidificador.
3. Em seguida adicione a gelatina dissolvida e bata tudo por 3 minutos na velocidade máxima.
4. Assim feito despeje essa mistura em um pote grande ( de no mínimo 4 litros, pois rende muito).
5. Então leve ao freezer ou congelador até ficar numa consistência meio congelada (de picolé mole).

6. Assim corte em pedacinhos e revire essa massa com a ajuda de colher ou um garfo até ficar uma pasta.
7. Isso feito bata por 10 minutos na velocidade máxima da batedeira ( VEJA O VÍDEO).
8. Então retorne ao freezer ou congelador para ficar firme.
9. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!!

### **Dicas importantes:**

---

Para essa receita você pode adicionar **raspas de chocolate** e **frutas também**. Essa receita é natural e não necessita de outros aditivos pois a gelatina já faz o papel da liga neutra e do emulsificante juntamente com a gordura natural do creme de leite e do leite condensado. Sempre nos perguntam se podem adicionar emulsificante e liga neutra e sempre respondemos de excesso não vai melhorar a receita, mas sim tornar a massa do sorvete desagradável e com aspecto quebradiço.

### **Veja o vídeo**

---



Watch Video At: [https://youtu.be/USM4nvH\\_Kw](https://youtu.be/USM4nvH_Kw)

## 5° Sorvete Cremoso de Limão

 culinariaterapia.com/



Sorvete Cremoso de Limão, uma receita caseira perfeita do melhor sorvete cremoso que você vai querer fazer sempre, rende 4 litros. Uma sobremesa refrescante e perfeita para Natal e Ano Novo Tropical.

### Ingredientes

- 1 sachê de gelatina em pó sem sabor (12 g);
- 100 ml de água fervente;
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada);
- 2 latas de leite condensado (395 g cada);
- 1 xícara de chá de suco puro do limão (200 ml);
- 200 ml de leite em temperatura ambiente;

### Como Fazer Sorvete Cremoso de Limão

1. Primeiramente em uma tigelinha comece misturando a gelatina com os 100 ml de água fervente mexendo bem por aprox. 1 minuto até dissolver completamente.
2. Em seguida coloque todos demais ingredientes no liquidificador juntamente com a gelatina dissolvida e bata tudo por 3 minutos na velocidade máxima.
3. Assim feito despeje essa mistura em um pote grande (aqui usamos um de 4 litros).
4. Então leve ao freezer ou congelador sem tampa até ficar meio congelado (na consistência de um picolé macio).

5. Logo depois desse tempo retire do freezer, corte essa massa em pedacinhos com a ajuda e uma faca e amasse com uma colher ou garfo.
6. Em seguida bata na batedeira na velocidade máxima por 10 minutos (VEJA O VÍDEO).
7. Então retorne ao freezer ou congelador até ficar na consistência de sorvete (o tempo de freezer ou congelador sempre será variável conforme o tipo de eletrodoméstico da sua residência).
8. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!!

## Dicas

---

Com essa base de sorvete caseiro super fácil você pode inventar e acrescentar frutas cozidas em açúcar na hora de bater. Essa mesma receita de sorvete de limão pode ser usada para fazer um pavê gelado de de sorvete de limão, utilizando um pão de ló, mousse de limão ou calda de limão com leite e açúcar para molhar ou leite condensado com raspa da fruta. Então podemos fazer da sobremesa favorita de todos uma delícia sofisticada e linda para ocasiões ilustres.

## Veja o vídeo

---



Watch Video At: [https://youtu.be/CcQIY4j5u\\_Q](https://youtu.be/CcQIY4j5u_Q)

## 6° Sorvete de Doce de Leite com Ameixa

---

[culinariaterapia.com/](http://culinariaterapia.com/)



Sorvete caseiro de doce de leite com ameixa, feito com ingredientes caseiros, rende mais de 4 litros de sorvete cremoso.

### Ingredientes

---

#### ***Para a geleia de ameixa:***

- Aprox 150 g de ameixas secas cortadas em 4 pedaços cada uma;
- 2 colheres de sopa de açúcar;
- 200 ml de água;

#### ***Para o sorvete:***

- 1 envelope de gelatina em pó incolor sem sabor de 12 g;
- 100 ml de água fervente;
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada);
- 800 g de doce de leite pastoso (ou 2 latas de leite condensado cozido na panela de pressão por 30 minutos);
- 400 ml de leite em temperatura ambiente;

### Modo do Preparo do Sorvete de Doce de Leite com Ameixa

---

### **Geleia de ameixa:**

1. Primeiramente em uma panela misture todos os ingredientes da geleia.
2. Em seguida leve ao fogo médio mexendo de vez em quando.
3. Então cozinhe até reduzir o máximo de líquido possível até que se torne em uma pasta cremosa.
4. Isso feito desligue o fogo, espere esfriar e leve à geladeira até ficar gelada para adicionar a base de sorvete.

### **Base para o sorvete:**

1. Primeiramente em uma pequena tigela comece dissolvendo a gelatina com 50 ml de água fervente, misture bem e reserve.
2. Em seguida coloque os demais ingredientes no liquidificador.
3. Então adicione a gelatina dissolvida e bata tudo por 3 minutos na velocidade máxima.
4. Isso feito despeje essa mistura em um pote grande (de no mínimo 4 litros, pois rende muito).
5. Então Leve ao freezer ou congelador até ficar numa consistência meio congelada (de picolé mole).
6. Logo depois corte em pedacinhos e revire essa massa com a ajuda de colher ou um garfo até ficar uma pasta.
7. Então acrescente a geleia de ameixa já gelada e misture bem.
8. Em seguida bata por 10 minutos na velocidade máxima da batedeira (VEJA O VÍDEO).
9. Assim feito retorne ao freezer ou congelador para ficar firme para servir.
10. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.
11. Nos Siga no WhatsApp para Receber Todas as Atualizações!!!

Bom apetite!!!



Watch Video At: <https://youtu.be/pTxjeXdfP3g>



## Outros Sabores de Sorvetes e Dicas de Conservação

---

 [culinariaterapia.com/](http://culinariaterapia.com/)

Com essa base de sorvete caseiro super cremoso pode ser feitas outras variações de sorvetes. Veja essas sugestões:

### Sorvete de Leite Ninho

---

- 1 envelope de gelatina em pó incolor sem sabor de 12 g;
- 100 ml de água fervente;
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada);
- 2 latas de leite condensado (395 g cada);
- 400 ml de leite em temperatura ambiente.
- **1 xícara de chá de leite em pó.**

### Sorvete de Frutas vermelhas

---

- 1 envelope de gelatina em pó incolor sem sabor de 12 g;
- 100 ml de água fervente;
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada);
- 2 latas de leite condensado (395 g cada);
- **400 ml de leite em temperatura ambiente.**
- 2 xícaras de chá de frutas vermelhas picadas cozidas por 8 minutos com apenas meia xícara de chá de açúcar. **(essa geleia deve ser adicionada a massa do sorvete quando for bater na batedeira).**

### Sorvete de Abacaxi (ou também coco com abacaxi)

---

- 1 envelope de gelatina em pó incolor sem sabor de 12 g;
- 100 ml de água fervente;
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada);
- 2 latas de leite condensado (395 g cada);
- 400 ml de leite em temperatura ambiente.
- 1 abacaxi grande picado cozido até ficar quase sem líquido com apenas meia xícara de chá de açúcar. **(essa geleia deve ser adicionada a massa do sorvete quando for bater na batedeira).**
- **Essa mesma receita pode ser feita com a base de sorvete de coco (fica uma delícia).**

### Sorvete Cremoso de Maracujá

---

- 1 envelope de gelatina em pó incolor sem sabor de 12 g;
- 100 ml de água fervente;
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada);

- 2 latas de leite condensado (395 g cada);
- 200 ml de leite em temperatura ambiente.
- 200 ml de polpa pura de maracujá sem sementes (o suco sem água).

***Essas são algumas sugestões. Em breve com a ajuda de vocês faremos mais outras apostilas de variadas formas de fazer sorvete há base de leite e também a base de água.***

## **Dicas de conservação:**

---

Principal dica de conservação é guardar em potes bem fechados para não entrar a umidade circulante e também o sorvete deve ser conservado em freezer em uma temperatura de -20° a -24° sua validade é de aprox. 2 meses por se tratar de sorvete sem conservantes.

## **Projeto Ação Apostilas Grátis**

---

- GOSTOU? **QUER MAIS OUTRAS APOSTILAS? SEJA UM BENFEITOR DO PROJETO – AÇÃO APOSTILAS GRÁTIS – DOANDO apenas R\$ 2,00. CHAVE PIX: DYNEEZINHA@GMAIL.COM**
- Essas apostilas foram feitas com a doação de alguns gratos seguidores que colaboram com os custos dessas produções.
- **Então esse projeto conta com a sua doação para continuar.** Obrigada a todos que são solidários com nosso trabalho. ***Deus te ilumine e abençoe abundantemente!!! Com Sua ajuda Em breve lançaremos muito mais.***