

Sorvete Natural de Maracujá

 culinariaterapia.com/o-melhor-sorvete-de-gelatina-com-suco-natural-de-maracuja

Dyne e Zinha



Sorvete Natural de Maracujá, um incrível sorvete de maracujá muito cremoso feito em casa **sem emulsificante e sem liga neutra.**

Ingredientes:

- 2 maracujás de aprox. 250 g cada;
- 1 colher de sopa de açúcar;
- Aprox 100 ml de água para adicionar no suco puro de maracujá;
- 1 pacotinho de gelatina sabor maracujá (ou natural, aí adicione mais aprox. meia xícara de chá de açúcar);
- 250 ml de água fervente para dissolver a gelatina de maracujá;
- 1 caixinha de creme de leite (200 g);
- 1 lata de leite condensado (395 g);
- 1 xícara de chá de leite em pó 100 g (opcional);

Como Fazer Sorvete Natural de Maracujá

Modo de preparo:

1. Primeiramente começa extraindo o suco puro do maracujá da seguinte forma:
2. Assim no liquidificador coloque a polpa dos maracujás e a colher de sopa de açúcar.
3. Logo depois pulse o liquidificador por 4 ou 5 vezes.

4. Então coe essa mistura para retirar as sementes.
5. Assim o resultado é um suco puro/concentrado ou polpa sem sementes de maracujá (rende aprox. 150 a 180 ml de polpa).
6. Então como aqui iremos usar 250 ml de suco forte (uma mistura de suco puro com água) então adicione água até completar 250 ml de suco forte e reserve (aprox. 150 ml de suco puro + 100 ml de água).
7. Assim feito nos 250 ml de água fervente dissolva a gelatina.
8. Logo depois bata no liquidificador o suco forte de maracujá com a gelatina dissolvida, o creme de leite , o leite condensado e o leite em pó.
9. Então bata por 3 minutos na velocidade máxima.
10. Em seguida despeje essa mistura em um pote e leve ao freezer ou congelador até ficar parcialmente congelado aprox 4 horas.
11. Logo depois misture essa massa com o auxílio de um garfo e bata na batedeira na velocidade máxima por 10 minutos .
12. Então cubra e leve ao freezer ou congelador até ficar firme para servir.
13. *dica: se o sorvete ficar muito congelado (freezer muito forte) deixe fora da geladeira 10 minutos antes de servir.
14. Fica simplesmente delicioso e rende aprox. 4 litros (dependendo da potência da batedeira).
15. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo:



Watch Video At: <https://youtu.be/XWKX1NzumvM>