

Sorvete Creme de Limão

 culinariaterapia.com/sorvete-creme-de-limao-rende-4-litros-com-1-gelatina

Dyne e Zinha

Sorvete Creme de Limão **super cremoso sem emulsificante** ou liga neutra, rende 4 litros com apenas 1 gelatina.



Ingredientes:

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

Como Fazer Sorvete Creme de Limão

Modo de preparo do sorvete:

1. Primeiramente em uma tigelinha comece misturando a gelatina com os 50 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 de uma faca e amasse com uma colher ou garfo.
6. Em seguida bata na batedeira na velocidade máxima por 10 minutos conforme 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!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo da Receita do Sorvete Creme de Limão



Watch Video At: <https://youtu.be/zL2FSUL9O6s>