



Sorvete de Limão dos Deuses

www.receitasdafia.com/receitas/sorvete-de-limao-dos-deuses

Desfrute de um delicioso gelado cremoso de limão em apenas 10 minutos!

Transforme seu momento na cozinha em uma experiência rápida e saborosa!

Sorvete de Limão dos Deuses

 10 min

 8 porções

Ingredientes

- Suco de 2 [limões-taiti](#) grandes
- 500 ml de [creme de leite](#) fresco bem gelado (mínimo 35% de gordura)
- 1 lata de [leite condensado](#)
- Raspas de limão a vontade para decorar

Modo de Preparo

1. Comece batendo o creme de leite fresco até obter um chantilly consistente. Reserve na geladeira.
2. Em um recipiente, misture o leite condensado com o suco de limão até ficar homogêneo.
3. Acrescente o chantilly ao creme de limão e misture delicadamente até incorporar bem.
4. Adicione as raspas de limão e coloque a mistura no congelador por no mínimo 6 horas.
5. Após o tempo de congelamento, é só servir o Sorvete de Limão dos Deuses bem geladinho. Bom apetite!

www.receitasdafia.com