Sorvete de Maracujá Cremoso

www.receitasdafia.com/receitas/sorvete-de-maracuja-cremoso

Delícia gelada de maracujá pronta em apenas 30 min! Surpreenda-se!

30 min 3 litros

Ingredientes

SORVETE

- 400ml de leite integral
- 2 caixas de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 300ml de suco concentrado de maracujá
- 1 colher de chá de emulsificante

CALDA

- 1/2 xícara de chá de água
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 maracujá

Modo de Preparo

1. No liquidificador, adicione o leite integral, o leite condensado, o creme de leite e o suco concentrado de maracujá. Bata por aproximadamente 2 a 3 minutos, ou até obter uma mistura homogênea.
2. Transfira o creme para um pote de sorvete e leve ao congelador por 3 horas para adquirir consistência.
3. Em uma panela, coloque a água, o açúcar e a polpa de maracujá. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até obter uma geleia consistente. Reserve.
4. Após as 3 horas de congelamento, coloque o creme em uma batedeira e adicione o emulsificante. Bata por aproximadamente 10 minutos, ou até dobrar de volume.
5. Transfira o creme batido para potes de sorvete e cubra com a calda de maracujá.
6. Leve os potes ao congelador por cerca de 7 a 8 horas, ou até que o sorvete esteja completamente congelado.
7. Sirva e desfrute do delicioso sorvete de maracujá cremoso!