

Receitas



Sorvete de abacaxi

Ingredientes

1 pacote de 30g gelatina de abacaxi Camp

395g de leite condensado

300g de creme de leite sem soro

250ml de água fervente

250ml de água gelada

Modo de preparo

Dissolva a gelatina na água fervente e em seguida adicione a água gelada, misturando bem.

Transfira a gelatina para o liquidificador e acrescente o restante dos ingredientes. Bata tudo por cerca de 3 minutos.

Depois leve ao freezer até a mistura ficar parcialmente congelada (cerca de 3 horas). Retire do freezer, corte em pedaços e bata na batedeira por 10 minutos na velocidade máxima, ficando com uma consistência cremosa.

Transfira para um recipiente com tampa e retorne ao freezer por mais 4 horas e estará pronto para servir.