

SORVETE CASEIRO COM TANG FÁCIL DE PREPARAR E DÁ PARA FAZER DE VÁRIOS SABORES...

INGREDIENTES

- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- 500ml de água filtrada
- 1 colher (chá) cheia de emulsificante
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 pacotinho de suco em pó Tang do sabor de sua preferência

MODO DE PREPARO

No liquidificador, adicione: 1 lata de leite condensado, 1 caixinha de creme de leite, 500ml de água filtrada e 1 pacotinho de suco Tang do sabor que desejar. Em seguida, bata bem por uns 3 minutos, para homogenizar.

Transfira essa mistura para um pote próprio para sorvete ou outro que desejar, que tenha tampa, tampe e leve ao freezer por 3 horas.

Decorrido esse tempo, retire, despeje a mistura na tigela da batedeira, junte o emulsificante e bata bem, até multiplicar o volume.

Na sequência, passe a mistura para 2 potes daqueles de sorvete, feche com a tampa e retorne ao freezer por, no mínimo, 5 horas.

Mantenha no freezer e retire na hora de consumir.

Sirva e desfrute do seu fantástico sorvete caseiro com Tang!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16271-sorvete-caseiro-com-tang-facil-de-preparar-e-da-para-fazer-de-varios-sabores.html>