

SORVETE DE CASCAS DE MANGA COM MANJERICÃO

INGREDIENTES

300 g de cascas de manga madura

2 xícaras (chá) de açúcar

3 ovos

1 xícara (chá) de leite em pó

3 colheres (sopa) creme de leite

1 xícara (chá) de água

manjericão fresco a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as cascas da manga e triture no liquidificador junto com o manjericão; leve ao fogo por 2 minutos; apague o fogo e reserve

Em uma panela à parte coloque uma xícara de água e o açúcar; leve ao fogo para cozinhar até que fique em ponto de calda fio fino

Na batedeira bata as claras em ponto de neve bem firme

Acrescente a calda ainda morna, sempre batendo até ponto de marshmallow; bata por aproximadamente 5 minutos

Junta as cascas da manga e misture

Leve para o congelador até que comece a criar cristais de gelo

Retire do congelador e bata novamente

Coloque em uma vasilha apropriada para sorvete e leve para congelar

Quanto mais bater, mais cremoso vai ficar o sorvete

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9902-sorvete-de-cascas-de-manga-com-manjericao.html>