

[iniciar impressão](#)

[Clique aqui para imprimir sem imagens](#)



Sorvete Inglês (nigella lawson)

Por: Cristiana Moura De Souza

rendimento: 6 porções

Tempo de Preparo: 20min

INGREDIENTES:

- 1/2 l de creme de leite
- 1/2 l de leite
- 175 g açúcar
- 10 gemas
- 250 g de morangos

MODO DE PREPARO:

1. Ferver o leite, quando estive fervendo coloque o creme de leite e mexa bem .
2. Em uma vasilha coloque, as gemas e mexa com o açúcar.
3. Adicione o leite e o creme de leite as gemas mexendo bem.
4. Depois volte para o fogo e mexa até ficar como um mingau.
5. Bata no liquidificador os morangos e reserve.
6. Deixe o creme esfriar.
7. Depois misture com os moragos batidos.
8. Leve ao congelador até endurecer.
9. Depois bata no liquidificador.
10. Repetir a operação mais 1 uma vez.
11. Deixe congelar e sirva.

www.tudogostoso.com.br - O site pra quem gosta de comer!

A receita apresentada nesta página foi enviada por Cristiana Moura De Souza através **deste link: www.tudogostoso.com.br/usuarios/receita-enviar.php**. Se você encontrou algum problema com esta receita, seja no texto, foto ou autoria do texto, por favor entre em contato através do e-mail info@tudogostoso.com.br.