

# Sorvete de Creme

Rendimento: 2 litros



## Ingredientes

- $\frac{3}{4}$  xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 2  $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 1 colher (sopa) de liga neutra
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (chá) de emulsificante

## Modo de Preparo

Colocar no liquidificador, o leite, o leite em pó, o **Açúcar Cristal Alto Alegre**, a liga neutra, a baunilha e bater bem. Despejar em um pote e levar ao congelador. Quando endurecer, picar com o auxílio de uma faca e colocar na batedeira com o emulsificante. Bater até dobrar de volume, despejar em um pote, voltar ao congelador e servir.

Tempo de preparo: 3 horas.