

## Sorvete de Creme



### Ingredientes

- ¾ xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (150g)
- 2 ½ xícaras (chá) de leite (500ml)
- 3 colheres (sopa) de leite em pó (45g)
- 1 colher (sopa) de liga neutra (15g)
- 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 REFINADO ALTO ALEGRE**, a liga neutra e a baunilha, 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 e voltar ao congelador. Servir.



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Fácil  
Tempo de Preparo: 3 horas  
Rendimento: 2 litros

