

Sorvete de Flocos

- 🕒 Tempo: 5 litros
- 🕒 Serve: 3 horas
- 💬 Dificuldade: Fácil



Ingredientes:

Massa

- 1 litro de leite
- 4 colheres (sopa) de Gordura Vegetal Sina Cheff
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 xícara e ½ (chá) de açúcar
- 150 ml de Ovo Integral Pasteurizado Resfriado Sina Cheff
- 1 colher (chá) de liga neutra
- 20 g de pó de nata
- 1 colher (sobremesa) de emulsificante
- 200 g de chocolate meio amargo derretido

Modo de preparo:

Massa

Aqueça 1 xícara (chá) do leite até levantar ferver. Misture a Gordura Vegetal Sina Cheff, coloque no liquidificador, adicione o restante do leite, o leite em pó, o açúcar, os Ovos Integrais Pasteurizado Resfriado Sina Cheff, a liga neutra, o pó de nata e bata por uns 2 minutos. Leve ao freezer por no mínimo 3 horas e deixe endurecer. Corte em cubinhos, leve à batedeira junto o emulsificante e bata até dobrar de volume, de 6 a 7 minutos. Adicione o chocolate derretido aos poucos. Volte ao freezer e deixe por mais 3 horas.