

SORVETE NO POTE

Ingredientes: 500ml de leite, $\frac{3}{4}$ xícara(chá) de açúcar, $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de leite em pó, 1 colher (sobremesa) de liga neutra, 100ml de leite condensado, 50g de coco ralado ou 1 colher (sopa) de pó para sorvete, 10g de emulsificante.

Modo de fazer: Bater no liquidificador todos os ingredientes, exceto o emulsificante, por 2 minutos. Colocar numa forma e levar para congelar até ficar firme. Retirar do congelador e levar a mistura congelada à batedeira com 10g de emulsificante e bater por cerca de 2 minutos.

