SORVETE CASEIRO FÁCIL

INGREDIENTES

250 ml de água fria

1 pacote de gelatina sabor a sua escolha

250 ml de água quente

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque 250 ml de água quente no liquidificador

Adicione o pó da gelatina e bata para misturar

Depois de misturado, adicione mais 250 ml de água fria, e bata de novo para misturar

Após misturar, adicione o leite condensado, o creme de leite e bata por aproximadamente 3 minutos

Agora, pegue 2 potes de sorvete (capacidade de 1,5L) e despeje o líquido dentro

Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas

Passadas as 3 horas, coloque essa mistura em uma batedeira e bata em velocidade alta

Após batida, coloque novamente nos potes de sorvete, e leve ao congelador por mais ou menos 5 horas

Essa receita duplica de tamanho e rende 3 litros

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11414-sorvete-caseiro-facil.html