SORVETE DE SUPERMERCADO

INGREDIENTES

Primeira etapa

1 litro de leite integral

1 copo de 200ml de açúcar

1 colher (sopa) de liga neutra

Segunda etapa

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colheres (sopa) de emulsificante

2 colheres de pó para sabor de sorvete da sua preferência

MODO DE PREPARO

Primeira etapa

Misture tudo no copo do liquidificador bata por 2 minutos e leve ao congelador ou freezer por 6 horas

Segunda etapa

Misture os ingredientes da (1 etapa depois de 6 horas no freezer ou congelador) com os ingredientes da segunda etapa na batedeira em velocidade alta por 10 minutos

Rende muito, leve esse creme ao freezer até ficar como sorvete, mais ou menos 15 horas

Pode acrescentar coco ralado e frutas secas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13560-sorvete-de-supermercado.html