SORVETE DE MORANGO (GELATINA)

INGREDIENTES

1 envelope de gelatina (sabor opcional)

250ml de água fria

250 ml de água morna

1 caixinha de creme de leite

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Bata a gelatina no liquidificador com a água fria por minuto

Depois acrescente a água fria e bata mais um minuto

Acrescente o leite condensado e o creme de leite e bata por três minutos

Coloque em um recepiente com tampa e leve ao freezer por três horas

Após esse tempo, bata na batedeira de 15 a 20 minutos

Leve ao freezer por 8 horas e estará pronto para servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13664-sorvete-de-morango-gelatina.html