

GELADINHO CREMOSO DE OVOMALTINE, LEITE NINHO E NUTELLA

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 6 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 colheres de ovomaltine
- 2 colheres (sopa) de creme de avelã
- 1 lata de leite condensado
- saquinhos de sacolé

MODO DE PREPARO

- Bater no liquidificador o leite em pó, o leite e o leite condensado
- Deixe descansar por 10 minutos
- Logo aps o descanso, coloque o ovomaltine e o creme de avelã
- Deixar descansar por 5 minutos
- Coloque nos saquinhos até a metade
- Amarre os saquinhos
- Deixe por 4 horas no freezer

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13776-geladinho-cremoso-de-ovomaltine-leite-ninho-e-nutella.html>