

SORVETERIA DE BOLACHA MAISENA

INGREDIENTES

- 3 caixinhas de creme de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- 2 pacotinhos de bolacha maisena
- 5 colheres (sopa) de achocolatado em pó

MODO DE PREPARO

Bata o creme de leite em uma batedeira até adquirir consistência (se preferir, bata uma clara de ovo e misture com o creme pra ficar ainda mais cremoso).

Misture o leite condensado.

Esmague as bolachas até ficarem apenas farelos (se preferir, bata no liquidificador).

Misture os farelos com o creme e reserve um pouco para cobrir o sorvete depois de congelado.

Leve ao congelador e deixe em torno de 3 horas.

Depois de congelado, jogue a bolacha restante.

Para a cobertura, coloque uma caixinha de creme de leite em uma panela, e o achocolatado.

Misture até ficar escura. Adicione sobre o sorvete e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14458-sorveteria-de-bolacha-maisena.html>