SORVETE DE LEITE EM PÓ COM FLOCOS

INGREDIENTES

1 vidro de creme de leite fresco (500 ml)

1 lata de leite condensado

1 xícara de leite em pó

200 g de raspas de chocolate (meio amargo, de preferência)

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata o creme de leite, leite condensado e leite em pó por cerca de 3 a 5 minutos.

Em seguida, adicione as raspas de chocolate, misturando com uma colher.

Coloque em forminhas e leve ao freezer por aproximadamente 4 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14655-sorvete-de-leite-em-po-com-flocos.html