

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>