

# SORVETE DE MORANGO CASEIRO

## INGREDIENTES

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

200 g de morango

200 ml de leite integral

## MODO DE PREPARO

Bata o creme de leite no liquidificador em velocidade máxima até ficar cremoso.

Adicione o morango e o leite condensado e bata até o morango ficar triturado.

Acrescente o leite e bata até obter textura homogênea.

Coloque em um recipiente coberto com plástico filme no congelador por 3 horas.

Após, bata novamente no liquidificador até ficar cremoso. Volte para o congelador por mais 3 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14732-sorvete-de-morango-caseiro.html>