

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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