

SORVETE DE LEITE EM PÓ CASEIRO

INGREDIENTES

6 ovos

2 latas/caixinhas de leite condensado

2 latas/caixinhas de leite (utilize a lata ou caixinha de leite condensado como medida)

12 colheres de leite em pó

6 colheres de açúcar

2 caixinhas de creme de leite

MODO DE PREPARO

NA PANELA:

Na panela:Coloque as 6 gemas, as 2 latas de leite condensado, as 2 latas de leite, as 6 colheres de leite em pó e misture tudo no fogo médio até engrossar.

Em seguida, deixe esfriar bem.

NA BATEDEIRA:

Na batedeira:Bata as claras em neve.

Em seguida, acrescente as 6 colheres de leite em pó e as 2 caixinhas de creme de leite, e misture tudo.

Por fim, acrescente a mistura já fria com a da batedeira e bata até virar uma pasta homogênea.

Deixe por, no mínimo, 6 horas no congelador.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15505-sorvete-de-leite-em-po-caseiro.html>