

# SORVETE DE CREME DE AVELÃ

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 pote de creme de avelã pequeno de 150 g

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador ou na batedeira, o creme de leite e o leite condensado por 2 minutos.

Coloque em um recipiente e leve ao freezer por 1 hora.

Retire do freezer e acrescente o creme de avelã, misture devagar e levar ao congelador por 5 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17207-sorvete-de-creme-de-avela.html>