

SORVETE CASEIRO DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

1 pacotinho de gelatina sem sabor

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Prepare a gelatina de acordo com as instruções da embalagem.

Deixe até que fique morna enquanto ainda estiver líquida leve para o liquidificador para bater com o leite condensado e o creme de leite.

Depois, coloque em um recipiente com tampa e leve ao freezer deixando a mistura ali até que ela endureça.

Depois, use a batedeira para bater até que ela fique cremosa e transfira para um refratário fundo.

Por fim leve ao freezer novamente e deixe lá até ficar durinha depois sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18180-sorvete-caseiro-de-leite-condensado.html>