

SUPER SORVETE SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 gelatina com sabor
- 1 caixinha de creme de leite sem soro
- 1 caixinha de leite condensado granulado

MODO DE PREPARO

Faça a gelatina esquentando o um copo de água no fogo, depois adicione a gelatina, dissolva bem e depois coloque mais 250 ml de água fria.

Depois bata no liquidificador, a gelatina, o creme de leite e o leite condensado, quando eles se misturarem, coloque no freezer por 2 horas.

Depois, bata novamente o seu sorvete aos poucos para deixar mais cremoso.

Coloque novamente no freezer por 2 horas.

Quando passar 2 horas, retire o seu sorvete, coloque em um recipiente e coloque granulado por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18567-super-sorvete-super-facil.html>