

SORVETE FÁCIL DE CAFÉ COM LEITE

INGREDIENTES

1 lata ou caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

250 ml de leite integral

1 envelope de gelatina em pó sem sabor

3 colheres (sopa) de café solúvel

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite integral, creme de leite e o leite condensado, bata alguns segundos até misturar.

Adicione o café solúvel aos poucos e batendo, até desaparecer todas as pelotinhas do café solúvel, até ficar uma mistura bem homogênea.

Dissolva a gelatina em água quente e adicione aos outros ingredientes.

Bata mais um pouco.

Coloque em um recipiente e cubra com papel-filme.

Leve ao freezer ou congelador e deixe por no mínimo 6 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18817-sorvete-facil-de-cafe-com-leite.html>