

SORVETE MEGA FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 caixinha de pudim
- 2 xícaras de leite
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, prepare a mistura de pudim com o leite.

Mexa o pudim até ferver, deixe um minuto e desligue o fogo.

Deixe o pudim esfriar, coloque em um recipiente e bata na batedeira por 15 minutos.

O pudim vai ficar mais cremoso.

Acrescente o leite condensado, o creme de leite bata por mais 15 minutos e coloque no freezer.

Após 2 horas bata novamente.

Deixe congelar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19510-sorvete-mega-facil.html>