

SORVETE DE GELATINA DE LIMÃO COM BOLACHA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 gelatina em pó sabor limão

2 colheres (sopa) de suco em pó sabor limão

300 ml de leite integral

6 bolachas de chocolate sem recheio

250 ml de água

MODO DE PREPARO

Dilua a gelatina em de água quente, quando estiver quase fria e a gelatina diluída, acrescente o creme de leite , o leite condensado e o suco em pó, depois bata tudo no liquidificador por 5 minutos.

Reserve numa travessa e leve a geladeira por 1 hora, nesse tempo comece a tirar o recheio das bolachas e então vamos triturar todas elas com as mão mesmo deixando em pedaços pequenos.

Depois de 1 hora, retire seu quase sorvete da geladeira, acrescente o leite integral e bata por mais 5 minutos.

Misture as bolachas no seu sorvete, com uma colher mesmo e leve ao freezer até ficar tudo durinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22827-sorvete-de-gelatina-de-limao-com-bolacha-de-chocolate.html>