

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>