

SORVETE CREMOSO

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de leite
- 1 colher (chá) de liga neutra
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) leite em pó
- 3 colheres (sopa) de base (sabor de sua preferência)
- 2 colheres de emulsificante
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, a liga e leve ao freezer até chegar ao ponto de raspadinha.

Bata na batedeira todos os demais ingredientes com a raspadinha durante 15 minutos até dissolver todos os cristais de gelo e dobrar de volume.

Coloque a mistura em um recipiente de sua preferência e leve à geladeira por 24 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23927-sorvete-cremoso.html>