

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 preferencia)

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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