

SORVETE FIM DE SEMANA

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado (395 g)

1 caixa de creme de leite (200 g)

1 caixa de gelatina de morango (30 g)

1/2 tang de morango (25 g)

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite condensado e o creme de leite .

Em um caneco, coloque 220 ml de água, leve ao fogo até ferver e misture o pó da gelatina mexendo para dissolver.

Desligue o fogo e em seguida adicione 220 ml de água fria.

Bata no liquidificador a gelatina e o tang no nível mais forte.

Despeje a mistura em um refratário com tampa (para não criar gelo na mistura) e leve ao congelador por 1 hora.

Retire do congelador e bata bem usando uma batedeira para deixar o sorvete areado e leve novamente ao congelador por média de 1 hora e 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/23998-sorvete-fim-de-semana.html>