

SORVETE DE CREME FÁCIL E SIMPLES

INGREDIENTES

1 caixinha de creme de leite

2 colheres (sopa) de açúcar

granulado (ou o que você desejar)

MODO DE PREPARO

Leve o creme de leite no freezer até ficar bem gelado mas sem congelar.

Depois de gelado, leve à batedeira até virar um creme.

Coloque 1 colher de açúcar e continue batendo.

Depois, adicione mais 1 colher e bata até ficar um creme (igual chantilly), mas sem ficar com picos fortes. Leve ao congelador por 1 hora, enfeite com granulado ou com os itens de sua preferência.

Para ficar gostoso, pode adicionar também pedaços de frutas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25365-sorvete-de-creme-facil-e-simples.html>