

SORVETE DE ARROZ

INGREDIENTES

- 6 copos de arroz
- 1 pote grande de sorvete
- 1/2 copo de açúcar
- 1/2 colher de soja
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Faça o arroz em uma panela de pressão com 3 copos de água, ou menos e deixe ao fogo por 33 minutos.

Bata no liquidificador o arroz, o leite condensado e o creme de leite até virar uma massa homogênea.

Coloque em uma vasilha grande a massa, a soja, o açúcar e o sorvete.

Mexa com uma colher de madeira até virar um só sorvete, leve à geladeira por 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25666-sorvete-de-arroz.html>