

SORVETE CASEIRO COM LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 1 colher de Emustab
- 1 colher de Liga Neutra
- 1 colher de qualquer sabor
- 5 colheres de leite em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione o leite, o leite condensado, o leite em pó, a liga neutra e o sabor da sua escolha.

Bata durante cinco minutos, despeje em um pote bem tampado e coloque no freezer.

Quando estiver endurecendo coloque na batedeira e adicione o Emustab e bata durante cinco minutos.

Ele dá uma aumentada na quantidade.

Coloque no freezer, quando endurecer é só se deliciar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25780-sorvete-caseiro-com-leite-em-po.html>