

SORVETE SIMPLES E DELICIOSO

INGREDIENTES

2 pacotinhos de gelatina

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 litro de leite

1 colher (café) de emulsificante para sorvete

1 colher (café) de liga neutra para sorvete

1 copo de água quente

MODO DE PREPARO

Dissolva as gelatinas com um copo de água quente, batendo no liquidificador.

Acrescente o leite, leite condensado, creme de leite, açúcar, emulsificante e a liga neutra.

Depois, levar ao freezer por 12 horas.

Após as 12 horas ele estará duro, então coloque na batedeira e bata até dobrar a quantidade.

Leve novamente ao freezer até que fique com uma consistência firme.

A quantidade da mistura não é proporcional ao tamanho da jarra do liquidificador, então divida em duas partes para que possa bater tudo.

Fica uma delicia, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26139-sorvete-simples-e-delicioso.html>