

SORVETE CASEIRO CREMOSO (SUPER SIMPLES)

INGREDIENTES

1 caixinha de maria-mole sabor coco

1/2 xícara de água fervente

1 lata de leite condensado

leite de vaca (a mesma medida da lata de leite condensado)

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Dissolva a maria-mole na água fervente.

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por 3 minutos.

Leve ao freezer por no mínimo 6 horas.

Após esse período, bata a massa congelada em batedeira com velocidade alta por 15 minutos ou até ficar bem cremoso e fofa.

Leve novamente ao freezer em recipiente tampado por no mínimo 6 horas.

Pode-se acrescentar chocolate picado para o sorvete de flocos ou maria -mole de outros sabores para variação do sorvete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26414-sorvete-caseiro-cremoso-super-simples.html>