

SORVETE DE COCO (O OURO)

INGREDIENTES

500 ml de leite de vaca (integral ou desnatado)

500 ml de leite de coco

100g de coco ralado sem açúcar

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de base neutra para sorvete

1 colher (chá) de emulsificante para sorvete

açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, o leite de coco, o coco ralado, o creme de leite e o leite condensado até obter uma mistura homogênea.

Acrescente o emulsificante e a base neutra para sorvete e bata no liquidificador até obter um creme.

Despeje o creme em um recipiente e coloque no freezer por cerca de 2 horas ou até quando estiver congelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26471-sorvete-de-coco-o-ouro.html>