SORVETE CASEIRO E PRÁTICO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite com o soro

1 pacote de gelatina (de sua preferência)

MODO DE PREPARO

Faça a gelatina seguindo as instruções da embalagem.

Coloque no liquidificador junto com o leite condensado e o creme de leite.

Bata bem para misturar.

Despeje em um recipiente e coloque no freezer para endurecer.

Eu coloco em uma forma de alumínio, pois congela mais rápido.

Quando a massa do sorvete endurecer, coloque na vasilha da batedeira e bata até dobrar o volume (cerca de 10 minutos).

Coloque em um pote para sorvete e volte ao freezer até endurecer.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26637-sorvete-caseiro-e-pratico.html