

SORVETE DE BANANA FÁCIL

INGREDIENTES

5 bananas médias (de preferência a bananas maduras)

100 ml de leite

200 g de creme de leite (normalmente é a quantidade de uma caixa)

200 g de leite condensado

MODO DE PREPARO

Corte as bananas em rodas e leve ao congelador por 2 horas.

Depois, leve a banana, o leite e o creme de leite ao liquidificador.

Bata por aproximadamente 5 minutos, até que a banana se misturar ao creme sem deixar pedaços.

Agora, misture o leite condensado na massa com ajuda de uma colher.

Leve ao congelador por, aproximadamente, 12 horas ou até adquirir consistência de sorvete e pronto.

Você pode substituir a banana por outras frutas, como morango por exemplo.

O sorvete fica bem cremoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27062-sorvete-de-banana-facil.html>