

SORVETE DE QUEIJO COM CALDA DE GOIABADA

INGREDIENTES

600 g de cream cheese (2 potes grandes)

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

150 g de goiabada (1/2 pote pequeno)

1/2 copo americano de água

MODO DE PREPARO

Bata o cream cheese, o creme de leite e o leite condensado em um liquidificador ou batedeira, até formar uma pasta homogênea.

Bata primeiro metade dos ingredientes, depois adicione o resto e bata novamente.

Coloque em um recipiente e leve ao congelador até endurecer.

O ideal é preparar o sorvete um dia antes de servir, para que fique tempo o bastante no freezer.

Retire o sorvete do congelador, cerca de 10 minutos antes de servir.

Para a calda, junte a goiabada e a água em uma panela, mexa até a goiabada derreter completamente.

Sirva a calda ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27814-sorvete-de-queijo-com-calda-de-goiabada.html>