

SORVETE DE FRUTAS VERMELHAS COM CHANTILLY

INGREDIENTES

- 1 refresco em pó tang frutas vermelhas
- 1 caixinha de Chantilly
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 copinho de iogurte natural
- 1 caixa de morango
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado e o iogurte natural.

Acrescente aos poucos o refresco em pó e bata por cerca de 5 minutos, reserve.

Na batedeira bata o chantilly por 20 minutos em velocidade rápida.

Junte o chantilly e o creme de frutas vermelhas e misture bem com um colher.

Coloque em um refratário e leve ao congelador por cerca de 3 horas.

Corte os morangos.

Coloque em uma panela com o açúcar e a água e deixe que ferva até formar uma calda.

Sirva com o sorvete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28199-sorvete-de-frutas-vermelhas-com-chantilly.html>