

CERVEJA AMANTEIGADA

INGREDIENTES

450 ml de sorvete de creme

600 ml de h2o

200 g de açúcar mascavo

1 pitada de canela

4 colheres de sopa manteiga

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador, menos a h2o.

Bata por 3 minutos, esse tempo vai depender mais do seu liquidificador, então se 3 minutos não der, bata até toda a mistura ficar sem pedaços.

Sirva a quantidade de 2 dedos, e depois coloque a h2o, só assim terá a espuma.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28626-erveja-amanteigada.html>