# SORVETE DE ROMEU E JULIETA

## INGREDIENTES

200 g ou 1/2 lata de leite condensado

200 g de creme de leite

1 colher de café de sal

200 g de requeijão cremoso

180 g de goiabada cremosa

## MODO DE PREPARO

Leve o creme de leite, leite condensado, sal e o requeijão cremoso ao liquidificador.

Bata por 10 minutos e leve a um recipiente que vá ao congelador.

Após 10 horas, retire e espere 10 minutos até que fica um pouco mole.

Misture com a goiabada e leve novamente ao congelado por 40 minutos (ou até quando estive sólido).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28640-sorvete-de-romeu-e-julieta.html