

GLACÊ REAL PRÁTICO

INGREDIENTES

250 g de glaçúcar

1 e 1/2 colheres de emulsificante para sorvete

3 colheres de gordura vegetal

1 colher de essência de baunilha

5 colheres de leite

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes na batedeira, bata em potência máxima exceto o leite.

Conforme for misturando, vá acrescentando o leite aos pouco, até sentir que está macio.

Agora é só deixar bater por 10 minutos e seu glacê real estará divino.

Espero que tenham gostado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/28774-glace-real-pratico.html>