

SORVETE DE MORANGO COM GELATINA

INGREDIENTES

- 1 gelatina de morango
- 1 copo de água temperatura média
- 1 copo de água morno (fervido)
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque a gelatina em um pote (que caiba ela mais 2 copos de água).

Coloque o copo de água, de temperatura média, junto a gelatina.

Ferva 1 copo de água, depois de fervido, coloque junto a gelatina.

Mexer a gelatina junto aos 2 copos de água.

Bata no liquidificador, o leite condensado, o creme de leite, a gelatina, por 4 minutos.

Depois de batido, leve ao freezer por 3 horas.

Depois retire do freezer e bata por mais 10 minutos (bata aos poucos).

Coloque no freezer por mais 4 horas.

E está pronto o sorvete!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28998-sorvete-de-morango-com-gelatina.html>