

SORVETE SEM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

2 xícaras de açúcar

1 e 1/2 xícaras de água

2 xícaras de leite em pó (pode usar leite de caixinha)

1 suco em pó de sua preferencia (pode usar gelatina)

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar e a água no liquidificador durante 5 minutos.

Acrescente o leite em pó e bata por mais 3 minutos.

Em seguida coloque o suco e bata até misturar.

Coloque na geladeira por umas 3 horas ou até dar o ponto.

Sirva e espere os elogios!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29675-sorvete-sem-creme-de-leite.html>