

SORVETE DE AMENDOIM COM CALDA

INGREDIENTES

SORVETE:

Sorvete: 500 g de amendoim

1 lata de leite condensado

1 litro e 1/2 de leite integral

CALDA DE AMENDOIM:

Calda de amendoim: 1 xícara de açúcar

3/4 xícara de água

MODO DE PREPARO

SORVETE:

Sorvete: Bata no liquidificador, por 5 minutos, 1 lata de leite condensado com a mesma quantidade de amendoim torrado e moído (tipo paçoca).

Deixe congelar por 2 horas e depois bata novamente com o leite, isso deixará seu sorvete com cremosidade maior.

CALDA:

Calda: Coloque numa panela pequena, a água e o açúcar, mexa até virar um caramelo consistente.

Depois coloque 1/2 xícara de amendoim torrado.

Sirva com o caramelo de amendoim.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29701-sorvete-de-amendoim-com-calda.html>