

SORVETE DE BANANA DA SABRINA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

150 ml de leite

7 bananas prata, dependendo do tamanho, reduz a quantidade

3 colheres de chá de cremogema de banana

MODO DE PREPARO

Separe as bananas das cascas e coloque no liquidificador em rodelas.

Acrescente os demais ingredientes e bata bastante.

Deixe ficar cremoso e bem grosso.

Pare de bater, com um intervalo de 2 minutos e volte a bater.

Coloque num recipiente de sua preferência.

Leve ao freezer ou congelador por 12 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30078-sorvete-de-banana-da-sabrina.html>