SORVETE DE CREME

INGREDIENTES

150 g de açúcar

500 ml leite

50 g de leite em pó

1 colher de sopa de liga neutra

1 colher de chá de essência de baunilha

1 colher de chá de emustab

MODO DE PREPARO

Colocar no liquidificador, o leite, o leite em pó, o açúcar, a liga neutra e a baunilha.

Bata bem e despeje em um pote.

Leve ao congelador.

Quando endurecer pique com o auxílio de uma faca.

Coloque na batedeira com o emustab.

Bata até dobrar de volume e volte ao congelador.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30919-sorvete-de-creme.html