

SORVETE SUPERFÁCIL CASEIRO

INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de gelatina de o sabor desejado do sorvete

MODO DE PREPARO

GELATINA:

Gelatina:Esquentar um copo de água e dissolver a gelatina, depois colocar 250 ml de água de gelada.

MISTURA:

Mistura:Bater o caldo da gelatina junto com o leite condensado, depois colocar o creme de leite e bater.

CONGELADOR:

Congelador:Colocar em um pote de plástico ou de sorvete e levar ao congelador, por 2 horas.

Depois tirar a mistura do pote e bater no liquidificador de novo, coloque de novo no pote e leve por mais 2 horas.

E já está pronto o seu sorvete caseiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31187-sorvete-superfacil-caseiro.html>