

# SORVETE DE DOCE DE LEITE

## INGREDIENTES

500 ml de creme de leite fresco

395 g de doce de leite

## MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, em velocidade máxima, bata o creme de leite fresco até atingir o ponto de picos duros.

Diminua a velocidade e acrescente aos poucos o doce de leite. Quando homogeneizar, coloque em um refratário tampado e coloque no congelador por pelo menos 6 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31751-sorvete-de-doce-de-leite.html>