

SORVETE CASEIRO PERFEITO

INGREDIENTES

1/2 litro de leite

1/2 colher de sobremesa de liga neutra

1/2 copo de açúcar

1/2 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colher de café de emulsificante

1 colher de sopa de pó saborizante (pode substituir por suco em pó ou polpa de fruta)

MODO DE PREPARO

Bater por 3 minutos o leite, a liga neutra e o açúcar.

Colocar em um tabuleiro para congelar até um ponto não tão duro.

Picar essa base em uma vasilha, acrescentar o leite condensado, creme de leite, emulsificante e o pó saborizante, bater na batedeira por 12 minutos.

Colocar em um pote que dê para encher por completo para que não crie gelo, caso não encha colocar papel filme por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31853-sorvete-caseiro-perfeito.html>