

GELADÃO DE LIMÃO DA NATI

INGREDIENTES

- 1/2 pote de sorvete de limão
- 1/2 pacote de bolacha maizena
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 limão grande

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

1ª Camada: Triture as bolachas com as mãos e coloque num refratário, reserve.

2ª CAMADA:

2ª Camada: No liquidificador bata o creme de leite, o leite condensado e o limão (já espremido).
Coloque essa mistura por cima das bolachas.

3ª CAMADA:

3ª Camada: Cubra com o sorvete de limão, se ele estiver meio mole ajuda mais na hora de espalhar, geralmente coloco um pouco no micro-ondas para dar uma leve derretida.

Em seguida coloque raspas de limão.

Leve ao congelador por aproximadamente 30 minutos.

Retirar do congelador uns 5 minutos antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34588-geladao-de-limao-da-nati.html>