

SORVETE DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

amoras cortadas em cubinhos

morangos cortados em cubinhos

framboesas cortadas em cubinhos

cerejas

1 lata de leite condensado

2 latas de creme de leite

200 ml de suco de melancia

MODO DE PREPARO

Bata as amoras, os morangos, as framboesas e as cerejas, o leite condensado, os cremes de leite e o suco no liquidificador.

Bata muito bem.

Retire o sorvete e coloque em um recipiente e leve ao freezer por 6 a 8 horas.

Se quiser acrescente calda de morango no sorvete.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34705-sorvete-de-frutas-vermelhas.html>