

# SORVETE DA JOYCE

## INGREDIENTES

### SORVETE:

Sorvete:  
1 lata de creme de leite com o soro  
1 lata de leite condensado  
1 colher (café) de baunilha  
1 colher (sopa) rasa de emulsificante  
50 g de coco ralado (opcional)

### COBERTURA:

Cobertura:  
1 barra de chocolate ao leite derretida em banho-maria  
1 caixinha de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### SORVETE:

Sorvete:  
Bater todos os ingredientes na batedeira por mais ou menos 10 minutos (até que fique firme).  
Levar ao congelador.

### COBERTURA:

Cobertura:  
Misturar a caixinha do creme de leite ao chocolate derretido.  
Depois de congelado, colocar a mistura do chocolate por cima e voltar ao congelador.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36012-sorvete-da-joyce.html>