

# 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>