

SORVETE CASEIRO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 1 gelatina royal
- 250 ml de água quente
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque os 250 ml de água para ferver.

Coloque a gelatina na água, desligue o fogo e mexa.

Coloque no liquidificador com o creme de leite e o leite condensado e bata por 2 minutos.

Coloque no congelador por 2 horas.

Retire do congelador e bata no liquidificador por mais 5 minutos.

Coloque no congelador por 2 horas.

Retire do congelador e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36201-sorvete-caseiro-de-maracuja.html>