

SORVETE DE DAMASCO FÁCIL

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado (pode ser caixinha)

2 latas de leite (pode ser desnatado)

1 copo de damascos turcos

MODO DE PREPARO

Pique bem os damascos e cozinhe em água por alguns minutos para que fiquem bem moles.

Pique em pedaços pequenos.

Coloque no liquidificador juntamente com o leite condensado e o leite comum.

Bata bem para os damascos ficarem bem triturados.

Coloque num recipiente e leve ao freezer ou congelador.

Espere compactar e estará pronto. O tempo para isto depende do tipo de geladeira. No freezer é mais rápido.

Não fica com cristais de gelo.

Você vai se deliciar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36328-sorvete-de-damasco-facil.html>