

SORVETE DE CREME E QUEIJO

INGREDIENTES

SUGESTÕES DE CALDA:

Sugestões de calda: calda de geleia de morango

calda de goiabada

calda de caramelo

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por alguns minutos até triturar bem o queijo.

Depois de batido, despeje em taças ou em uma travessa e leve ao freezer por 4 horas, depois é só servir com a calda de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/38223-sorvete-de-creme-e-queijo.html>