

SORVETE CASEIRO COM CINCO INGREDIENTES

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (120 ml) de leite gelado
- 1 colher (sopa) de extrato de baunilha
- 1 lata de leite condensado
- 1/8 colher (chá) de sal
- 475 ml de creme de leite sem soro ou fresco

MODO DE PREPARO

Misture o leite, a baunilha, o leite condensado e o sal. Reserve.

Bata o creme de leite até formar picos firmes. Misture o creme de leite ao leite condensado.

Despeje o sorvete num refratário baixo com capacidade para 2 litros. Congele por 2 horas, mexa o sorvete com uma colher e congele por mais 2 horas. Sirva a seguir ou guarde em um recipiente fechado no congelador.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39419-sorvete-caseiro-com-cinco-ingredientes.html>