

SORVETE DE GRAVIOLA

INGREDIENTES

- 2 polpas de graviola
- 1 sachê de gelatina sem sabor
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Prepare a gelatina conforme o fabricante.

Coloque no copo do liquidificador as polpas, a gelatina dissolvida, o leite condensado e o creme de leite e bata tudo até formar um creme.

Coloque tudo em uma vasilha de sorvetes de 2 litros e leve à geladeira por 2 horas.

Retire da geladeira e leve à batedeira, batendo até formar um creme como sorvete.

Leve ao congelador e sirva quando quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39512-sorvete-de-graviola.html>