

SORVETE CASEIRO DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

500 ml de creme de leite fresco

1 colher de baunilha

MODO DE PREPARO

Cozinhar uma lata de leite condensado em panela de pressão por 30 minutos.

Reservar o leite condensado cozido enquanto esfria.

Bater o creme de leite até ficar cremoso (ponto de pico).

Adicionar 1 colher de creme de leite.

Adicionar 1 lata de leite condensado.

Misturar o doce de leite (leite condensado batido) com a massa do sorvete.

Deixar no congelador por pelo menos 2 horas.

Servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40502-sorvete-caseiro-de-doce-de-leite.html>