

SORVETE DE DOCE DE LEITE QUE NÃO DERRETE FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 3 claras (ou mais, se quiser um sorvete mais cremoso)
- 3 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque a lata de leite condensado fechada em uma panela de pressão.

Cozinhe por 40 minutos, até virar doce de leite, coloque a lata em uma vasilha com água gelada e gelo por aproximadamente 20 minutos e reserve.

Bata as claras em neve.

Adicione o açúcar, o doce de leite e o creme de leite.

Coloque em um recipiente e leve ao congelador por aproximadamente 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41172-sorvete-de-doce-de-leite-que-nao-derrete-facil.html>