

RECEITA DE SORVETE DE BAUNILHA FÁCIL

INGREDIENTES

2 ovos inteiros

2/3 xícara de açúcar

1 3/4 xícaras de leite

2 xícaras de creme de leite fresco

1 baunilha em fava (ou 2 colheres de chá de essência de baunilha)

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar em uma batedeira até ficar cremoso.

Em seguida, adicione o leite e o creme de leite fresco em velocidade baixa.

Junte a baunilha e bata mais um pouco, em velocidade média, até ficar cremoso.

Coloque a mistura para um recipiente com tampa e leve ao freezer por 6 horas.

Deixe na geladeira por uns 10 minutos antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42834-receita-de-sorvete-de-baunilha-facil.html>