

SORVETE SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 saquinho de gelatina (qualquer sabor)

1 colher de sobremesa rasa de liga neutra

1 colher de sobremesa rasa de emulsificante

MODO DE PREPARO

Dissolva o pó da gelatina em um recipiente adicionando uma xícara e meia de aguá quente

Misture bem a gelatina na água quente ate dissolver por completo, depois adicione meia xícara de água gelara, não leve à geladeira.

Coloque a gelatina junto com todos os outros ingredientes no liquidificador e misture bem, em torno de 3 minutos.

Depois coloque em um recipiente e leve ao freezer (ou congelador) por volta de 4 horas.

E está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/43493-sorvete-super-facil.html>