SORVETE DE GELATINA DIET

INGREDIENTES

250 ml de água fervendo

1 pacote de gelatina em pó 35 g do sabor de sua preferência

200 ml de água gelada

1 lata de leite condensado diet

1 copo de iogurte natural desnatado

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a água fervente, pacote de gelatina em pó e misture bem até a gelatina dissolver completamente.

Adicione 200 ml de água gelada e misture.

Coloque a gelatina derretida no liquidificador e adicione o leite condensado com iogurte e bata bem. Coloque em um pote e leve ao freezer até ficar consistente (aproximadamente 3 horas).

Retire a mistura do freezer, coloque na batedeira e bata bem por 10 minutos.

Volte a mistura novamente no pote e leve ao freezer até endurecer (aproximadamente 4 horas). Retire do freezer 10 minutos antes de servir. Faça bolas e sirva com calda de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43782-sorvete-de-gelatina-diet.html