SORVETE DE FEIJÃO CARIOCA

INGREDIENTES

500 g feijão carioca

1 lata de leite

1 lata leite condensado

1 lata creme de leite

1 pct gelatina sem sabor

400 g de açúcar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão coe para retirar a água depois bata no liquidificador com o leite.

Despeje numa panela e leve ao fogo com o açúcar até engrossar levemente.

Despeje o leite condensado e depois a gelatina já dissolvida conforme instruções na embalagem.

Misture bem, apague o fogo e despeje o creme de leite, continue a misturar.

Leve ao congelador por umas 5 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44213-sorvete-de-feijao-carioca.html