

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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