

SORVETE DANONINHO

INGREDIENTES

2 potes de iorgute natural

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

3 xícaras (chá) de morango picado

1 xícara (chá) de leite em pó

1 colher (sopa) de pó de liga neutra

1 colher (chá) de emulsificante

Cobertura para sorvete de sua preferência e canudinhos de waffer tipo biju para decorar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o iogurte com o leite condensado, creme de leite, 2 xícaras (chá) de morango, o leite em pó e a liga neutra até ficar homogêneo.

Despeje em uma vasilha com tampa e leve ao congelador por 30 minutos.

Acrescente o emulsificante na batedeira por 5 minutos.

Leve ao congelador por 30 minutos e repita o processo mais 2 vezes.

Misture o morango restante com uma colher e leve ao congelador por 1 hora.

Sirva em taças individuais, decorado com cobertura e com os canudinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44462-sorvete-danoninho.html>