SORVETE PRÁTICO

INGREDIENTES

SORVETE:

Sorvete:1 caixa gelatina do sabor de sua preferência

250 ml de água quente

250 ml de água fria

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite (observe se tem a mesma quantidade de leite condensado em ml)

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate:1 xícara de leite

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de achocolatado (dependendo da marca tem que adicionar mais para ficar bem forte);

1 colher rasa de margarina.

MODO DE PREPARO

SORVETE:

Sorvete:Coloque o pó da gelatina com 250 ml de água quente e bata no liquidificador;

Acrescente a água fria e bata novamente;

Acrescente o leite condensado e o creme de leite e bata por pelo menos 5 minutos;

Coloque em um pote e leve para congelar;

Quando estiver congelado, não muito duro, bata na batedeira até que dobre o volume;

Volte a congelar;

CALDA:

Calda:Leve todos os ingredientes ao fogo até que engrosse e vire uma calda, mexendo sempre.

Esta receita é fácil e barata, e rende 3 litros de sorvete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44526-sorvete-pratico.html