## **SORVETE SEM LEITE**

## **INGREDIENTES**

- 2 copos de 200 ml de guaraná gelado
- 2 copos de 200 ml de açucar
- 2 caixas de creme de leite
- 2 colheres de sopa de emustab
- 2 gelatinas do sabor desejado

## MODO DE PREPARO

Bata o guaraná, açucar e o emustab durante 10 minutos.

Logo adicione o creme de leite e a gelatina dissolvida em 200 ml de água morna.

Bata por mais 5 minutos e leve ao freezer por 8 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45791-sorvete-sem-leite.html