

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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