SORVETE PRÁTICO E RÁPIDO

INGREDIENTES

1 gelatina de abacaxi (ou outra de sua preferência)

1 caixinha de creme de leite

1 lata de leite condensado

2 porções de abacaxi picados

2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Prepare a gelatina normalmente seguindo o procedimento para preparo na caixinha não levando na geladeira.

Após dissolver leve ao liquidificador com uma lata de leite condensado, bata por 5 minutos e leve ao freezer por 1 hora.

Enquanto isso leve o abacaxi com 2 copos d água e 2 colheres de açúcar ao fogo baixo, por 5 minutos e reserve.

Após o período de uma hora retire o refratário do freezer e bata na batedeira juntamente com uma caixinha de creme de leite por 10 minutos.

Após bater acrescente o abacaxi picado (sem a água).

Se tiver pote de sorvete vazio utilize como refratário para finalizar, e retorne ao freezer deixando congelar e pronto para servir.

Muito gostoso, prático e fácil de fazer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45808-sorvete-pratico-e-rapido.html