

SORVETE CASEIRO DE BIS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 vidrinho de leite de coco
- 1 caixinha de bis picado

MODO DE PREPARO

Misture o leite de coco, o leite condensado e o creme de leite no liquidificador por aproximadamente 1 minuto.

Em seguida acrescente o bis picado e bata por 3 a 4 minutos.

Coloque em um recipiente de vidro e leve ao congelador por 2 a 3 horas, pronto!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46109-sorvete-caseiro-de-bis.html>