

SORVETE (MASSA BASE)

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 colher de sopa (rasa) de emulsificante

gotas de essência de baunilha

1/2 copo de leite

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes na batedeira, exceto o leite, em velocidade alta por 10 minutos.

Irá virar um creme e dobrará de volume.

Acrescente então o leite e bata por mais uns 3 minutos.

Coloque em um pote ou em vasilhas individuais e coloque no freezer até endurecer.

Caso queira fazer de outros sabores é só não colocar a baunilha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46326-sorvete-massa-base.html>