

SORVETE DE MORANGO FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 caixinha de gelatina de morango
- 5 colheres (sopa) de leite em pó

MODO DE PREPARO

Preparar a gelatina como de costume.

No liquidificador bater o leite de condensado, o creme de leite, o leite em pó e a gelatina preparada.

Misturar bem no liquidificador todos os ingredientes.

Após misturado levar para o congelador por aproximadamente cinco horas.

Depois retire do congelador e bata na batedeira por aproximadamente 10 minutos, volte ao congelador e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46540-sorvete-de-morango-facil-e-rapido.html>