SORVETE DE TANG DE GOIABA

INGREDIENTES

1 tang sabor goiaba

1 gelatina sem sabor

1 caixinha creme de leite

1 leite condensado

A mesma medida de leite de vaca

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque o creme de leite, o leite condensado, a mesma medida de leite.

Dissolva a gelatina em uma xícara de água quente, coloque no liquidificador e bata por 3 minutos.

Coloque em um refratário e coloque no freezer até ficar bem firme por 4 horas.

Retire do freezer e coloque no liquidificador e bata por 5 minutos.

Coloque novamente no freezer, deixe congelar e sirva na casquinha ou em taças.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47434-sorvete-de-tang-de-goiaba.html