

CERVEJA AMANTEIGADA - HARRY POTTER

INGREDIENTES

- 250 g sorvete de baunilha
- 2 colheres (sopa) de manteiga (ou margarina)
- 8 colheres (sopa) de cobertura de caramelo
- 2 copos de leite

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga (ou margarina) em banho-maria ou em micro-ondas.

Acrescente no liquidificador o sorvete, a cobertura e o leite, em seguida quando a margarina esfriar coloque-a junto e bata por 3 minutos.

Servir gelado ou quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47621-serveja-amanteigada-harry-potter.html>