

SORVETE CASEIRO SUPER PRÁTICO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite

2 pacotes de gelatina sem sabor incolor

10 colheres de água

2 colheres de sopa de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todo o leite condensado e todo o creme de leite até obter um creme homogêneo.

Adicione as colheres de essência de baunilha e bata bem.

Em uma xícara, dissolva os dois pacotes de gelatina sem sabor nas 10 colheres de água. Leve ao micro-ondas por 25 segundos e mexa um pouco logo depois.

Adicione a gelatina sem sabor hidratada e ainda quente ao creme do liquidificador e bata pouco (cerca de 30 segundos).

Coloque a mistura num pote de sorvete ou outro recipiente e leve ao congelador/freezer por aproximadamente 4 horas.

Depois dessas 4 horas, retire e com o auxilio de uma batedeira, bata o sorvete no próprio pote até ele virar um creme. Leve novamente ao congelador por 6 horas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47764-sorvete-caseiro-super-pratico.html>