

SORVETE DE MORANGO PRÁTICO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 saquinho de gelatina de morango

leite

1 lata de creme de leite

morangos (a gosto)

MODO DE PREPARO

Passa no liquidificador o leite condensado, a gelatina, creme de leite e um pouco de leite para que a massa não fique muito grossa.

Com os morangos faça uma calda colocando em fogo baixo o morango, açúcar e um pouco de água.

Ao montar em sua travessa alterne a massa com a calda, ficará uma delícia.

Coloque na geladeira por volta de 1 hora e 30 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47803-sorvete-de-morango-pratico.html>