

# SORVETE DA SELMA

## INGREDIENTES

- 1 litro de leite bem gelado
- 3 copos de açúcar
- 1 colher de emulsificante
- 1 colher de sabor para sorvete
- 1 colher de liga neutra

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata, começando lentamente.

Acelere por aproximadamente 4 minutos, coloque em uma vasilha com tampa.

Leve ao freezer por aproximadamente 7 horas.

Dica: eu faço a noite e coloco no freezer, pela manhã já está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48263-sorvete-da-selma.html>