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 mãnha já está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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