

# SORVETE SIMPLES (CREME)

## INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

350 ml de creme de leite

250 ml de água

3 colheres de leite em pó

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em um recipiente e misture.

Leve ao congelador ou freezer.

Deixe por duas horas, ou até que fique bem gelado e ganhe certa consistência.

Talvez, depois de meia hora, você precise mexer um pouco a mistura para evitar que cristalize.

Se quiser acrescentar ao sorvete tenha outro sabores, acrescente a mistura chocolate meio amargo ralado ou poupa da fruta que você quiser.

Por favor, os números de porção e tempo de preparo variam de sorvete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49442-sorvete-simples-creme.html>