

SORVETE FÁCIL ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

1 lata leite condensado

1 lata creme de leite

1 copo requeijão cremoso

1 tablete goiabada

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador leite condensado, creme de leite e o requeijão, coloque em uma forma (de preferência aquela redonda com furo no meio).

Leve ao congelador mais ou menos 1 hora e meia.

Uns 10 minutos antes de tirar o sorvete derreta a goiabada.

Desenforme o sorvete e despeje a goiabada (já derretida) no centro do sorvete.

Assim a medida que for tirando o sorvete a calda vem junto.

Este sorvete é uma delicia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/54387-sorvete-facil-romeu-e-julieta.html>