

SORVETE FÁCIL LIGHT

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado light
2 claras de ovos batidas em neve
1 pacote de gelatina diet ou normal
250 ml de água quente
250 ml de água gelada

MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena, ferva 250 ml de água.

Desligue o fogo e dissolva bem a gelatina.

Mexa bem até dissolver tudo.

Acrescente 250 ml de água bem gelada, misture bem e reserve.

Num liquidificador, acrescente as claras de ovos batidas em neve, o leite condensado light e a gelatina.

Bata muito bem.

Passe para uma sorveteira e deixe bater por mais 15 a 30 minutos, até adquirir a consistência desejada.

Se não tiver sorveteira, ponha no congelador e bata na batedeira a cada 15 minutos para adquirir consistência.

Passe para um recipiente apropriado com tampa e deixe no congelador por mais 2 horas.

Se desejar, acrescente pedaços pequenos de frutas, do mesmo sabor da gelatina, enquanto a mistura ainda está líquida.

Delicioso, saudável e fácil!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54496-sorvete-facil-light.html>