

SORVETE FÁCIL DE LIMÃO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

2 limões

raspas de limão

MODO DE PREPARO

Abra a lata de leite condensado e coloque o seu conteúdo diretamente no liquidificador. Guarde a lata como medida.

Esprema, dentro da lata, o sumo dos 2 limões e complete a lata com água. Despeje o conteúdo da mistura no liquidificador.

Coloque no liquidificador, também, metade das raspas de limão.

Bata tudo no liquidificador, em velocidade alta, por 5 minutos.

Coloque a mistura em copinhos de gelatina ou numa travessa grande, se preferir. Enfeite com a outra metade das raspas de limão.

Leve ao freezer por, pelo menos, 4 horas e retire 3 minutos antes de servir.

Fácil, barato e delicioso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54592-sorvete-facil-de-limao.html>