

SORVETE DE GELATINA DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

- 1 caixa de gelatina sabor pêssego
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 pêssegos em calda escorridos e picados

MODO DE PREPARO

Prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem.

Despeje no liquidificador e adicione o leite condensado, o creme de leite e bata até obter uma mistura homogênea.

Transfira para um recipiente com tampa e leve ao congelador até firmar.

Retire e bata na batedeira até ficar cremoso.

Misture o pêssego picado e devolva ao congelador até firmar novamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55811-sorvete-de-gelatina-de-pessego.html>