

SORVETE SOU EU

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite vaca
- 2 ovos
- 3 colheres de açúcar
- 1 lata creme de leite sem soro
- 1 saquinho coco ralado (branco ou queimado)

MODO DE PREPARO

Junte em uma panela o leite condensado, o leite de vaca e 2 gemas passadas na peneira (ou sem pele), cozinhe até engrossar, quando estiver pronto vire o creme em uma refratária e deixe esfriar.

Depois bata as claras em neve e adicione o açúcar, bata bem, depois de pronto misture o creme de leite e mexa com uma colher (não bata na batedeira), coloque sobre o creme na refratária e salpique com o côco ralado de sua preferência. Leve ao freezer ou congelador até endurecer. Depois é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56093-sorvete-sou-eu.html>