

SORVETE TRÊS LEITES

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (use a lata do leite condensado)
- 1 lata de creme de leite sem soro (o de caixinha)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture a lata de leite condensado, o leite e a lata de creme de leite.

À parte numa panela coloque 1/2 xícara de açúcar, leve ao fogo e deixe formar um caramelo (mais ou menos 2 minutos).

Adicione a mistura de leite e deixe no fogo até ferver.

Leve ao freezer por umas 2 ou 3 horas.

Esse sorvete não fica muito duro, ele fica cremoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56220-sorvete-tres-leites.html>