

SORVETE DANDAN

INGREDIENTES

1 Caixa de Gelatina (sabor de preferência)

1 Caixa de Leite Condensado

1 Caixa de Creme de Leite

500 ml de Água

200 g Fruta do Sabor da Gelatina

MODO DE PREPARO

Ferva 250 ml de água, acrescente a gelatina, mexa e acrescente o restante da água

Em um liquidificador coloque o leite condensado, creme de leite e a gelatina, bata por 5 minutos

Coloque em um pote e leve ao freezer por 2 horas

Tire do freezer o sorvete, coloque na batedeira e bata por 30 min, ou até dobrar de volume, acrescente as frutas e mexa com uma colher

Distribua o sorvete no pote, leve ao freezer por 4 horas e estará pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6444-sorvete-dandan.html>