

# SORVETE DE FLOCOS COM LEITE EM PÓ

## INGREDIENTES

12 g de gelatina sem sabor hidratada

500 ml de leite

1 xícara de leite em pó

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 xícara de chocolate meio amargo em lascas

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, misture a gelatina, o leite, o leite em pó, o leite condensado e o creme de leite

Despeje em uma forma e cubra com plástico

Leve ao freezer por 3 horas

Em seguida, bata o sorvete em uma batedeira planetária , em velocidade alta, por 10 minutos

Adicione as lascas de chocolate meio amargo e mexa delicadamente para incorporar

Leve ao freezer por mais 2 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7989-sorvete-de-flocos-com-leite-em-po.html>