

SORVETE CASEIRO DE LEITE EM PÓ SUPERFÁCIL DE FAZER

INGREDIENTES

500 ml de leite

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 envelope de gelatina incolor (12 g)

8 colheres de leite em pó de sua preferência

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite (em temperatura ambiente), o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e a gelatina já hidratada (de acordo com as instruções do envelope)

Depois, coloque em um pote e leve ao freezer de 3 a 4 horas

Depois retire do freezer e leve para a batedeira, bata por alguns minutos, aumentar um pouco o volume do sorvete

Por fim, leve ao freezer novamente e espere mais algumas horinhas, até que fique tudo bem geladinho

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5979-sorvete-caseiro-de-leite-em-po-superfacil-de-fazer.html>