

SORVETE FÁCIL DE PAÇOCA

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 6 paçocas (tipo rolha)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela a parte, esfarele as paçocas e misture bem ao leite condensado

Leve as duas caixas de creme de leite ao congelador por 5 ou 10 minutos

Em uma batedeira, bata as duas caixas de creme de leite, por 8 minutos ou até dobrar o volume

Desligue a batedeira e acrescente a mistura de paçoca com leite condensado e misture à mão

Coloque em uma tigela e leve ao congelador por 6 horas

A Paçoca pode ser substituída por coco ralado, chocolate ou outro sabor da sua preferência

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12292-sorvete-facil-de-pacoca.html>