

SORVETE DE MILHO

INGREDIENTES

- 1 lata de milho sem soro
- 1 caixa de creme de leite
- 3/4 de uma lata de leite condensado
- 500 ml de leite
- 1 colher (sopa) rasa de emustab
- 1 colher (sopa) rasa de super liga neutra

MODO DE PREPARO

Bata todo o conteúdo da lata de milho verde sem o soro no liquidificador juntamente com o creme de leite até formar um creme homogêneo

Leve o creme à batedeira, adicionando também o leite condensado, a liga e o leite

Leve ao congelador até que fique consistente

Leve a mistura novamente ao congelador até que endureça ao ponto de sorvete

Dica

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5417-sorvete-de-milho.html>