

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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