

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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