

# Sorvete Cremoso de Leite Ninho

 [culinariaterapia.com/sorvete-cremoso-de-leite-ninho](http://culinariaterapia.com/sorvete-cremoso-de-leite-ninho)

Dyne e Zinha



Sorvete Cremoso de Leite Ninho, fácil de fazer e **incrivelmente cremoso** com ingredientes caseiros sem necessidade de aditivos industriais. Essa receita deliciosa e maravilhosamente cremosa de sorvete caseiro com leite em pó pode ainda ser enriquecida com geleia de morangos ou frutas em calda caramelizadas. Use a sua imaginação e criatividade para criar o melhor sorvete da sua vida.

## Ingredientes

***Para o sorvete de Leite Ninho você vai precisar de:***

- 1 pacotinho de gelatina sem sabor de 12 gramas;
- 100 ml de água fervente;
- 1 caixinha de creme de leite (200 g);
- 1 lata de leite condensado (395 g);
- 3 colheres de sopa de açúcar (60 g);
- 500 ml de leite em temperatura ambiente;
- 1 xícara de chá de leite em pó (100 g);
- 1 colher de sobremesa de essência de baunilha (opcional);

## Como Fazer Sorvete Cremoso de Leite Ninho

***Modo de Fazer:***

1. Primeiramente comece dissolvendo a gelatina sem sabor na água fervente mexendo bem até dissolver, reserve.
2. Em seguida adicione os demais ingredientes no liquidificador e a gelatina dissolvida e bata por 3 minutos.
3. Logo de pois despeje em um pote, feche bem e leve ao congelador
4. Assim feito deixe ficar meio congelado com consistência de picolé macio.
5. Então corte em pedacinhos e bata com o batedor de massas pesadas ou um garfo, até ficar cremoso.
6. Assim feito bata com o batedor de massas leves por 10 minutos na velocidade máxima, pode usar qualquer tipo de batedeira!
7. Logo depois retorne para o pote, feche e leve ao congelador ou freezer até ficar pronto para servir, rende aprox. , 4 litros.
8. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

**Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: [https://youtu.be/87qR2q\\_NWvQ](https://youtu.be/87qR2q_NWvQ)

**VEJA MAIS EBOOKS GRÁTIS**