

Na Cozinha
com 
PINGUIN

Para
RE-FRES-CAR!



#carolnacozinhaomfiospinguin



SORVETE CASEIRO

POR **CAROL RIBAS DO @CAROL NA COZINHA** PARA **ATELIÊ PINGUIN**

Que tal fazer um sorvete caseiro com apenas 3 ingredientes? Muito fácil e delicioso, confira a seguir a receita de um sorvete sabor doce de leite! E quando fizer, nos marque em uma imagem nas redes sociais pois amamos ver as receitas de crochê e de comer feitas por vocês!

Feito com amor, na cozinha com Pinguin





○ **TEMPO TOTAL DE PREPARO**

30 mn de preparo e 3 horas de freezer

○ **RENDIMENTO**

1KG de sorvete

○ **INGREDIENTES**

500ml de creme de leite fresco bem gelado

1 lata de leite condensado

350g de doce de leite

○ **MODO DE PREPARO**

- Bata o creme de leite até ficar no ponto de chantilly
- Acrescente o leite condensado a bata mais um pouco para incorporar.
- Junte 300g de doce de leite e bata até misturar bem
- Transfira para uma forma forrada com papel manteiga ou um pote de sorvete.
- Coloque os 50g restante de doce de leite e misture.
- Leve para o freezer por pelo menos 3 horas.

Sirva e seja feliz!

#carolnacozinhaomfiospinguin



humm!

com amor


PINGUIN

 **PARAMOUNT**
TÊXTEIS

Avenida Eusébio Matoso, 1.375 - 3º andar
CEP 05423-905 - Butantã
São Paulo - SP - Brasil
www.pinguin.com.br

    [fiospinguin](https://www.instagram.com/fiospinguin)

SAC 0800 0123777

Segunda a sexta
das 9h às 18h

Para mercados internacionais

+55 51 3452-8774

export@paramount.com.br