

SACOLÉ DE MORANGO E CARAMELO

Ingredientes: 500ml de leite, $\frac{3}{4}$ xícara(chá) de açúcar, $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de leite em pó, 1 colher (sobremesa) de liga neutra, 1 colher (sopa) de pó para sorvete sabor morango, calda de caramelo.

Modo de fazer: Bater no liquidificador todos os ingredientes, exceto a calda de caramelo, por 2 minutos. Abrir o saquinho, colocar a calda de caramelo e a mistura de morango. Levar para congelar até ficar firme.

SACOLÉ DE AÇAÍ

Ingredientes: 500ml de leite, $\frac{3}{4}$ xícara(chá) de açúcar, $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de leite em pó, 1 colher (sobremesa) de liga neutra, 1 colher (sopa) de pó para sorvete sabor açaí, 3 colheres (sopa) de xerém de castanha triturado.

Modo de fazer: Bater no liquidificador todos os ingredientes, exceto o xerém de castanha, por 2 minutos. Acrescentar o xerém de castanha e misturar bem, Colocar a mistura nos saquinhos e levar para congelar até ficar firme.

