

GELADO DE LIMÃO E GENGIBRE

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: 300 g de bolacha de leite ou maisena

200 g de chantili batido para decorar

calda de chocolate para decorar (opcional)

raspas de limão para decorar

1 receita de creme de limão

CREME DE LIMÃO:

Creme de limão: 2 latas de leite condensado (790 gramas)

300 ml de caldo de limão espremido e coado na hora do preparo

1 colher (café) de caldo de gengibre fresco e descascado

300 ml de creme de leite fresco batido em chantili

1 colher (sopa) de raspas de limão

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Monte o gelado em uma forma média intercalando a bolacha e uma fina camada de creme, sendo a primeira e a última camada de creme.

Leve para gelar por 6 horas, desenforme e decore com chantili e raspas de limão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18574-gelado-de-limao-e-gengibre.html>