NAPOLITANO GELADO

INGREDIENTES

1 caixinha de leite condensado, 395 g

1 litro de leite

2 caixinhas de creme de leite, 200 g

1 caixinha de morangos

6 colheres (sopa) de amido de milho

20 colheres (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado

1 envelope de gelatina incolor

açúcar

MODO DE PREPARO

Adicione 500 ml de leite, o leite condensado e 3 colheres de amido.

Leve ao fogo, mexendo sempre até ficar com consistência firme, despeje em um refratário de sua preferência e reserve .

Adicione os outros 500 ml de leite, o achocolatado ou chocolate em pó.

Adicione 10 colheres (sopa) de açúcar (caso sua preferência for o chocolate em pó, acrescente 20 colheres de sopa).

Despeje com cuidado sobre a primeira camada no refratário e reserve novamente.

Hidrate a gelatina incolor e reserve, coloque no liquidificador as 2 caixinhas de creme de leite e os morangos. Adicione mais 10 colheres (sopa) de açúcar e bata no liquidificador até os ingredientes ficarem misturados. Junte a gelatina e bata por mais 1 minuto em velocidade alta, despeje com cuidado sobre as duas camadas.

Leve à geladeira e espere até estar firme, pronto agora é só saborear, se desejar enfeite com morangos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20906-napolitano-gelado.html