

GELINHO

INGREDIENTES

CHOCOLATE:

Chocolate:1 e 1/2 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 xícara de (chá) de chocolate do padre

açúcar a gosto

COCO QUEIMADO:

Coco queimado:50 g de coco ralado

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

açúcar a gosto

LEITE DE COCO:

Leite de coco:1 vidro de leite de coco

1 lata de leite condensado

1 litro de leite

açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

CHOCOLATE:

Chocolate:Em uma panela, coloque todos os ingredientes, misture bem e leve ao fogo baixo mexendo até ferver.

Deixe esfriar, bata no liquidificador e coloque em saquinhos para gelinho (sacolê).

Leve ao freezer.

COCO QUEIMADO:

Coco queimado:Em uma panela, coloque o coco ralado e leve ao fogo baixo mexendo sempre até dourar.

No liquidificador, coloque o leite, o leite condensado, o creme de leite, o coco ralado, o açúcar a gosto e bata bem.

Coloque em saquinhos para gelinho e leve ao freezer.

LEITE DE COCO:

Leite de coco: Bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque em saquinhos para gelinho (sacolê).

Leve ao freezer.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24590-gelinho.html>