

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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