

GELADO DO CÉU

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 medida de leite (utilize a mesma medida da lata de leite condensado)
- 1 litro de leite
- 2 gemas
- 6 colheres de chocolate em pó
- 3 colheres de amido de milho
- 2 claras
- 2 colheres de açúcar
- 1 pacote de coco ralado
- 1 pacote de bolacha

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: No liquidificador, misture o leite condensado, 1 medida de leite, as gemas e bata por 5 minutos.

Despeje a mistura em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre.

Assim que ferver, espere mais 4 minutos e desligue o fogo.

Despeje o creme em um refratário e forre com as bolachas.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Adicione o litro de leite, o chocolate, o amido de milho e leve ao fogo até formar um pudim.

Cuidadosamente, coloque o creme de chocolate por cima da bolacha (no refratário onde está o creme branco e as bolachas) com atenção para não misturar e forre novamente com as bolachas.

Na batedeira, coloque as claras (bata até obter claras em neve) misture o açúcar e o creme de leite.

Despeje as claras na última camada de bolacha e polvilhe o coco.

Depois é só servir bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24959-gelado-do-ceu.html>