GELADO DE NUTELLA COM MORANGO E MERENGUE

INGREDIENTES

1 pote de creme de leite fresco

6 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de baunilha

1 a 2 bandejas de morangos lavados (o suficiente para rechear e decorar)

1 pote de nutella (200 g)

150 g de chocolate meio amargo picado

1 caixinha de creme de leite

1 pacote de suspiros

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, leve o chocolate picado no micro-ondas por 90 segundos mexendo a cada 40 segundos até estar completamente derretido.

Em uma vasilha, misture bem o chocolate derretido com a nutella.

Acrescente o creme de leite em caixinha e mexa por mais alguns minutos.

Bata o creme de leite fresco na batedeira em velocidade média, até firmar.

Acrescente ao merengue o açúcar e a baunilha.

A parte, pique os morangos e os suspiros (reserve alguns inteiros para decorar).

Em um refratário, coloque metade do creme de nutella até cobrir todo o fundo e reserve o resto.

Disponha alguns morangos e suspiros picados sobre a camada de nutella e adicione o merengue.

Repita o processo e finalize com os morangos e suspiros para decorar.

Leve à geladeira por 30 minutos e sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25628-gelado-de-nutella-com-morango-e-merengue.html