

CREME GELADO DA MAMÃE

INGREDIENTES

CREME AMARELO:

Creme amarelo: 1 caixa de leite condensado

1 caixa de leite (utilizar a caixa do leite condensado para medir a quantidade de leite)

6 gemas peneiradas

CREME BRANCO:

Creme branco: 6 claras

15 colheres rasas de açúcar

1/2 caixa de creme de leite gelado

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: 2 colheres de nescau

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

CREME AMARELO:

Creme amarelo: Inicialmente, misture o leite e o leite condensado na panela.

Coloque as gemas e leve ao fogo baixo mexendo sempre, até engrossar.

Coloque no pirex e espere esfriar.

CREME BRANCO:

Creme branco: Bata as claras em neve.

Adicione o açúcar aos poucos e continue batendo.

Misture completamente esses ingredientes e coloque o creme de leite, mexa com uma colher.

Depois, coloque esse creme branco por cima do creme amarelo e reserve no freezer.

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: Misture os dois ingredientes na panela e espere engrossar, às vezes pode dar uma mexida.

Quando estiver pronto retire o refratário do freezer e vá colocando a calda em cima do creme branco da forma que achar adequado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25822-creme-gelado-da-mamae.html>