

# 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:Incialmente, 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/25822-creme-gelado-da-mamae.html>