

# GELADO DE PÊSSEGO

## INGREDIENTES

### CREME AMARELO:

Creme amarelo: 1 lata de pêssego em calda

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

3 gemas

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (café) de essência de baunilha

### CREME MARROM:

Creme marrom: 200 g de chocolate ao leite

1 colher (sopa) de margarina sem sal

3 claras em neve

1 xícara (chá) de açúcar

raspas de chocolate, pêssego e cereja para decoração

## MODO DE PREPARO

### CREME AMARELO:

Creme amarelo: Escorra os pêssegos e reserve 1 copo da calda.

Em uma panela coloque o leite condensado, a calda do pêssego, as gemas e o amido de milho.

Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.

Retire do fogo e coloque a essência de baunilha e o creme de leite, reserve.

### CREME MARROM:

Creme marrom: Derreta o chocolate com a margarina (em banho maria ou no microondas).

Bata as claras em neve e quando estiver bem firme, acrescente o açúcar e bata mais um pouco.

Diminua a velocidade e acrescente o chocolate com a margarina e bata até misturar.

### MONTAGEM:

Montagem: Em uma vasilha ou em taças pequenas, coloque o creme amarelo, em seguida o pêssego picado e por último o creme marrom.

Para decorar coloque raspas de chocolate e decore a gosto com pêssego e cereja.

Leve a geladeira por 6 horas e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25840-gelado-de-pessego.html>