

GELADO DE DOCE DE LEITE COM BISCOITO EM DOBRO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco (250 ml)
- 1 lata de leite condensado cozido por 50 minutos
- 2 caixas de biscoito wafer coberto com chocolate picado (126 g)

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, coloque 1 xícara (chá) de creme de leite fresco e bata até ficar em ponto de chantilly. Em seguida, desligue a batedeira e adicione 1 lata de leite condensado cozido.

Misture bem até ficar homogêneo.

Acrescente 2 caixas de biscoito wafer coberto com chocolate picado e misture delicadamente.

Transfira a mistura para uma forma de bolo inglês forrada com plástico e leve ao freezer por 2 horas aproximadamente (ou até endurecer).

Retire do freezer, desenforme, corte em fatias e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26409-gelado-de-doce-de-leite-com-biscoito-em-dobro.html>