

GELADINHO NATURAL PARA O VERÃO

INGREDIENTES

COCO:

Coco: 200 ml de leite de coco

1 coco ralado sem açúcar

1 caixinha de leite condensado

MORANGO:

Morango: 1 pacote de suco em pó de morango

1 caixinha de creme de leite

5 colheres de açúcar

3 morangos limpos e sem folhas

1 xícara de leite

CHOCOLATE:

Chocolate: 6 colheres de achocolatado em pó

1 litro de leite integral

pedacinhos de chocolate

1/2 lata de leite condensado

ABACAXI COM HORTELÃ:

Abacaxi com hortelã: 1 garrafa de suco concentrado de abacaxi

4 folhas de hortelã

1 colher de sopa de açúcar

SUCO EM PÓ:

Suco em pó: 500 ml de água

2 colheres de açúcar

1 sachê de suco em pó do sabor que preferir

ABACATE:

Abacate: 200 ml de leite integral

1 abacate médio maduro

suco de 1/2 limão

açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

COCO:

Coco: Bater todos os ingredientes no liquidificador e colocar nos saquinhos próprios.

Levar para gelar no congelador, por 3 horas.

MORANGO:

Morango: Bater todos os ingredientes no liquidificador e colocar nos saquinhos próprios.

Levar para gelar no congelador, por 3 horas.

CHOCOLATE:

Chocolate: Misture o leite e o achocolatado.

Acrescente o leite condensado e os pedacinhos de chocolate.

Colocar nos saquinhos próprios.

Levar para gelar no congelador, por 3 horas.

ABACAXI COM HORTELÃ:

Abacaxi com hortelã: Bater todos os ingredientes no liquidificador.

Se necessário, acrescente açúcar.

Colocar nos saquinhos próprios.

Levar para gelar no congelador, por 3 horas.

SUCO EM PÓ:

Suco em pó: Misturar todos os ingredientes em uma jarra.

Colocar nos saquinhos próprios.

Levar para gelar no congelador, por 3 horas.

ABACATE:

Abacate: Bater todos os ingredientes no liquidificador e colocar nos saquinhos próprios.

Levar para gelar no congelador, por 3 horas.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27068-geladinho-natural-para-o-verao.html>