

# 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>