

GELATO NAPOLITANO

INGREDIENTES

400 g de chocolate ao leite
2 latas de creme de leite
2 latas de leite condensado
3 gemas de ovos
3 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de sopa de baunilha
600 ml de leite
2 caixas de morango
1 gelatina sabor morango
200 ml de chantily

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Leve ao fogo baixo, o chocolate ao leite e o creme de leite e mexa até levantar fervura. Desligue e deixe esfriar.
Separe os copinhos onde a sobremesa será servida, coloque uma camada desse creme em cada copinho, leve à geladeira por, mais ou menos, 20 minutos e reserve.

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha: Misture em uma panela o leite, o leite condensado, as gemas de ovos sem pele, a baunilha e o amido de milho.
Leve a fogo até levantar fervura, ficar bem cremoso e consistente.
Depois que esfriar coloque uma camada sobre o creme de chocolate e leve novamente à geladeira por, mais ou menos, uns 20 minutos ou até que fique bem firme.

CREME DE MORANGO:

Creme de morango: Bata no liquidificador 200 ml de leite, 1 lata de creme de leite, o leite condensado, 1 caixa de morango e a gelatina de morango já hidratada em banho-maria.
Coloque uma camada sobre os copinhos que estão com creme de chocolate e de baunilha, leve à geladeira para endurecer.
Para finalizar, decore com o chantily batido e morangos.

Essa sobremesa também pode ser feita em uma unica travessa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27974-gelato-napolitano.html>