

# GELATO NAPOLITANO

## INGREDIENTES

400 g de chocolate ao leite  
2 latas de creme de leite  
2 latas de leite condensando  
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.

Separar 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 condensando, 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>