

DUO GELATTO DI CALAZANS

INGREDIENTES

CHOCOLATE:

Chocolate: 75 g de açúcar

4 ovos

250 g de chocolate meio amargo

450 ml creme de leite

50 g de pistache

1 fava de baunilha

LIMÃO SICILIANO:

Limão Siciliano: 75 g de açúcar

4 ovos

4 limões siciliano e suas raspas

450 ml creme de leite

50 g avelã laminadas

1 fava de baunilha

MODO DE PREPARO

GELATTO DE CHOCOLATE:

Gelatto de chocolate: Derreter o chocolate em banho-maria.

Em outra vasilha juntar os ovos e o açúcar e bater até ficar esbranquiçado, reservar.

Em outra vasilha bater o creme de leite até ficar cremoso e adicionar as sementes de baunilha raspada, mexendo delicadamente para incorporar.

Misturar o chocolate derretido com os ovos batidos até incorporar bem.

Acrescente o creme de leite batido incorporando tudo e adicione os pistaches.

Coloque esta mistura em uma forma de bolo inglês forrada com papel filme (para poder desenformar mais fácil) e leve ao refrigerador por cerca de 3 horas, dependendo do refrigerador.

GELATTO DE LIMÃO SICILIANO:

Gelatto de limão siciliano: Raspar os limões e reservar as raspas, cuidado para não raspar a parte branca do limão, poderá amargar. Espremer os limões e reservar o suco.

Em outra vasilha juntar os ovos e o açúcar e bater até ficar esbranquiçado, reservar.

Em outra vasilha bater o creme de leite até ficar cremoso e adicionar as sementes de baunilha raspada, mexendo delicadamente para incorporar.

Misturar as raspas de limão e o suco com os ovos batidos até incorporar bem.

Acrescente o creme de leite batido incorporando tudo, adicione as avelãs.

Coloque esta mistura em cima da outra que estava no congelador, já firme.

Leve novamente ao refrigerador por cerca de 3 horas dependendo do refrigerador.

Você poderá ralar chocolate meio amargo por cima ou raspas de limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28202-duo-gelatto-di-calazans.html>