

MOELLEAUX CAIPIRA (PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE COM SORVETE DE MILHO VERDE E CANELA)

INGREDIENTES

MOELLEUX DE DOCE DE LEITE:

Moelleux de doce de leite:400 g de doce de leite cremoso

200 g de manteiga (com ou sem sal, não importa)

5 ovos

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo peneirada

1 colher de chá de canela

SORVETE DE MILHO VERDE:

Sorvete de milho verde:4 espigas de milho verde cozidas

500 ml de leite

300 ml de leite condensado

MODO DE PREPARO

MOELLEUX DE DOCE DE LEITE:

Moelleux de doce de leite:Reserve a farinha e bata os demais ingredientes na batedeira por 5 minutos.

Acrescente a farinha e misture-a bem à massa.

Unte forminhas ou potinhos forneáveis com manteiga e farinha de trigo.

Leve ao forno preaquecido em temperatura máxima (220°C) por 8 minutos.

A massa deverá estar firme nas laterais e na parte de cima da forma, com o interior bem cremoso.

Retire do forno e desenforme logo em seguida pois ainda quente é mais fácil de desenformar.

SORVETE DE MILHO:

Sorvete de milho:Separe o milho do sabugo e bata o milho no liquidificador com o leite por 3 minutos.

Coe bem e volte a bater junto com o leite condensado por mais 3 minutos.

Leve ao congelador em um pote de sorvete até que congele completamente (cerca de 5 horas).

Retire a polpa e corte-a em cubos bem pequenos.

Leve à batedeira por cerca de 5 minutos ou até que fique bem cremoso e sem pedacinhos de gelo.

Volte ao congelador novamente até atingir a textura de sorvete (cerca de 3 horas).

MONTAGEM:

Montagem: Sirva o Moelleaux quente ao lado do sorvete, polvilhe canela e enfeite com um raminho de hortelã.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31929-moelleaux-caipira-petit-gateau-de-doce-de-leite-com-sorvete-de-milho-verde-e-canela.html>