

MOELLEUX 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.

©2025 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>