

GELADO RICO

INGREDIENTES

- 8 gemas
- 2 caixinhas de leite condensado 395 g
- a mesma medida de leite
- 2 colheres de achocolatado em pó
- 1/2 xícara de água
- 1 pacote de bolacha champagne
- 8 claras
- 8 colheres de açúcar
- 2 caixinhas de creme de leite 200 g

MODO DE PREPARO

Em uma panela acrescente o leite condensado, o leite e as gemas. Misture bem e leve ao fogo, até ferver, mexendo sem parar. Coloque em uma travessa, a mesma em que você irá servir, reserve. Em uma tigela coloque a água e o achocolatado em pó.

Umedeça as bolachas de champagne nessa mistura e coloque uma do lado da outra em cima do creme que está na travessa. Na batedeira bata as claras em neve, acrescente o açúcar aos poucos e o creme de leite também.

Depois de misturados coloque na travessa como se fosse uma cobertura.

Leve ao freezer por aproximadamente 2 horas, irá ficar bem firme como se fosse um sorvete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34191-gelado-rico.html>