

BEIJO GELADO

INGREDIENTES

250 g de ameixa em calda sem caroço
3 ovos (reserve as claras)
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 lata e meia de leite de vaca
1 colher de sopa de maizena (amido de milho)
1 colher de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a ameixa com a calda até ficar cremoso e coloque em um refratário.

Coloque em uma panela o leite condensado, o leite de vaca, a maizena ou amido de milho e as gemas (reserve as claras).

Leve ao fogo para engrossar mexendo sempre.

Quando engrossar coloque esse creme em cima da ameixa batida que está no refratário.

Bata as claras em neve com 1 colher de açúcar até o ponto de suspiro.

Coloque uma lata de creme de leite sem soro e misture bem.

Coloque essa mistura em cima do creme que está no refratário e leve para congelar por 12 horas.

Retire 5 minutos antes de servir.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35467-beijo-gelado.html>