

GELADO DE LEITE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 xícara de chá de leite

1/2 xícara de chá de açúcar

4 colheres de sopa de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Coloque numa panela o leite, açúcar e o chocolate em pó.

Leve ao fogo baixo mexendo de vez em quando por 20 minutos ou até que ele engrosse.

Retire e espalhe a calda numa forma de furo no meio.

Despeje o creme e leve ao congelador por 5 horas ou até ficar firme.

Antes de servir desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/36850-gelado-de-leite.html>