

# GELADÃO ESPECIAL

## INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 3 colheres de chocolate em pó (33% de cacau)
- 100 g de chocolate ao leite raspado

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, o açúcar e o chocolate e reserve.

Em uma outra vasilha misture o chocolate raspado e o leite condensado, se ficar muito grosso acrescentar um pouco de leite e misturar bem.

Pegar um saquinho para sacolé no tamanho que desejar (lembrando que quanto menor o tamanho do saquinho, maior será a quantidade de geladinho) e colocar um funil na boca do saquinho.

Pegar a mistura do chocolate com o leite condensado e despejar no funil até que atinja aproximadamente 2 dedos no fundo do saquinho.

Depois despeje o leite batido com o chocolate em pó e o açúcar até ao ponto que dê para amarrar o saquinho.

E pronto é só por no freezer até endurecer!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38076-geladao-especial.html>