

GELADO DE UVA/MORANGO DA LIZ!

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 cacho de uvas Itália ou globe (ou 02 caixas de morangos, se preferir o doce com morango)

CREME:

Creme: 2 latas de leite condensado

1 litro de leite (reserve um copo de leite para dissolver o amido de milho)

2 colheres e 1/2 (sopa) de amido de milho

6 gemas peneiradas

2 colheres (sopa) margarina

COBERTURA DE CHOCOLATE:

Cobertura de chocolate: 2 barras de chocolate amargo

2 barras de chocolate ao leite

2 latas de creme de leite sem soro

3 claras batidas em neve

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Picar o chocolate e derreter em banho-maria ou no micro-ondas se preferir.

Depois de derretido deixe esfriar um pouco antes de acrescentar o creme de leite sem soro.

Acrescente o creme de leite e mexa.

Bata as 3 claras em neve e misture com o chocolate derretido mexendo devagar.

Colocar essa cobertura sobre o creme com as uvas.

Decore como preferir.

Ponha a tigela para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40749-gelado-de-uva-morango-da-liz.html>