

GELADÃO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
1 litro de leite
2 colheres rasas de amido de milho
2 ovos
2 colheres rasas de açúcar
1 lata de creme de leite
1 colher de margarina
4 colheres de leite
1 colher cheia de achocolatado em pó

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador coloque 1 litro de leite, 1 lata e meia lata de leite condensado (reserve o restante), as duas gemas (reserve as claras) e as 2 colheres rasas de amido de milho.

Bata tudo e leve ao fogo baixo. Mexa até que o creme levante fervura e fique levemente cremoso. Reserve.

Em uma tigela bata as 2 claras em neve, adicione as 2 colheres rasas de açúcar e bata novamente. Por fim coloque o creme de leite e bata levemente.

Misture os dois cremes até que fiquem homogêneo. Reserve.

Em uma panela derreta a margarina, adicione a meia lata de leite condensado, as 4 colheres de leite e o achocolatado. Espere que levante fervura e pegue pouca consistência e desligue.

Em um refratário, despeje o caldo de chocolate, e coloque levemente o creme por cima. Leve ao congelador. Servir congelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42688-geladao.html>