

GELADO DE COCO, CHOCOLATE E LIMÃO

INGREDIENTES

6 gemas
1 e 1/4 de xícara (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de maisena
200 ml de leite de coco
600 ml de leite
1 xícara (chá) de coco ralado
Raspas e suco de 4 limões
450 ml de creme de leite fresco
200 g de chocolate meio amargo OU ao leite picado

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as gemas, uma xícara de açúcar e a maisena.
Em uma panela ponha o leite de coco, e deixe levantar fervura. Derrame sobre a mistura de gemas e bata bem.
Volte à panela e leve ao fogo brando.
Mexe sempre até engrossar.
Transfira para um recipiente e deixe esfriar
Misture as raspas e o suco de limão.
Bata o creme de leite com o resto do açúcar até dar ponto chantilly.
Misture delicadamente ao creme de coco e leve ao freezer por no mínimo quatro horas.
Derreta o chocolate em banho-maria.
Na batedeira, bata o gelado até ficar cremoso.
Em um refratário, alterne camadas de gelado e colheradas de chocolate derretido.
Leve ao freezer até firmar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43429-gelado-de-coco-chocolate-e-limao.html>