

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.

Mexa 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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