GELADO DE MARIA-MOLE COM CALDA DE FRUTAS

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 pacote de frutas vermelhas congeladas

1 xícara (chá) de açúcar

1 pau de canela

2 colheres (chá) de fécula de batata

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Descongele as frutas em uma peneira, sobre uma tigela, de um dia para o outro, na geladeira. Leve ao fogo o líquido do descongelamento com o açúcar, mexendo até o açúcar derreter. Pare de mexer e deixe ferver por oito minutos, em fogo baixo. Junte as frutas e a canela e, ao levantar fervura, retire a espuma que ficar na superfície. Coloque a fécula dissolvida num pouco de água e mexa bem. Retire do fogo e, ao esfriar, sirva sobre o doce desenformado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46043-gelado-de-maria-mole-com-calda-de-frutas.html