

GELADO DE MAÇÃ E LARANJA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite leve
- 1 colher (chá) de baunilha
- 1 colher (sopa) de rum ou whisky
- 6 maçãs médias ou 7 pequenas, raladas em ralador grosso
- 5 colheres de suco de limão
- 750 ml de suco de laranjas
- 4 colheres de açúcar
- 3 colheres de amido de milho

MODO DE PREPARO

Ralar as maçãs e umedecê-las com o suco de limão e uma colher de açúcar, reservar.

Em um refratário de vidro juntar o leite condensado, o creme de leite, a baunilha o rum ou o whisky e as maçãs raladas e umedecidas com o limão, colocar na geladeira.

Levar ao fogo o suco de laranja, 3 colheres de açúcar e o amido de milho, cozinhar em fogo baixo até que a mistura engrosse, depois de frio colocar sobre o creme de maçãs.

Deixar em geladeira por umas 4 horas antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47883-gelado-de-maca-e-laranja.html>