GELADO DE AMEIXA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite (sem soro)

2 latas medida de leite de vaca

6 gemas

6 claras

400 g de ameixa (sem caroço)

2 colheres de açúcar

2 1/2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, o leite de vaca e as gemas leve ao fogo baixo e mexa até engrossar, sem deixar ferver.

Coloque em um pirex e deixe esfriar.

Ferver as ameixas com 2 colheres de açúcar até ficar macia.

Depois de fria corte ao meio e cubra o creme que já está no pirex.

Bater as claras em ponto de neve, acrescente as 2 e 1/2 xícaras de açúcar, bater em ponto de suspiro.

Em seguida adicione o creme de leite sem soro leve ao congelador.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49254-gelado-de-ameixa.html