GELADO DE GOIABA

INGREDIENTES

1 lata de goiabada (já pronta), ou 1 lata de doce de goiaba

2 latas de creme de leite

1 gema de ovo

5 rodelas de goiaba (pegue 2 goiabas maduras e as corte em rodelas)

MODO DE PREPARO

Coloque todo o conteúdo da goiabada(ou do doce de goiaba em lata) no liquidificador.

Adicione o creme de leite e a gema.

Bata ate misturar tudo.

Coloque o creme obtido em uma travessa para sobremesa.

Leve ao congelador por 3 a 4 horas (ou até ficar bem cremoso).

Ao tirar do congelador, adicione as rodelas de goiaba em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49476-gelado-de-goiaba.html