

GELADO DE MAÇÃ

INGREDIENTES

- 8 maçãs médias
- 6 ovos
- 2 lata creme de leite
- 1 lata leite condensado
- 1 litro de leite
- 1 limão
- 12 colheres de sopa de açúcar
- 1 xícara de coco ralado
- 3 colheres de sopa maizena

MODO DE PREPARO

Colocar o leite em uma panela, misturar o leite condensado com as gemas e o amido de milho.

Colocar no fogo baixo e mexer até engrossar, bater as claras em neve colocar o açúcar.

Assar em um refratário de vidro, de preferência aquele que é oval grande, até dourar o suspiro.

Colocar o pudim em cima com cuidado para não subir o suspiro, esperar esfriar.

Picar as maçãs em pedaços pequenos, espremer o limão e colocar 1 lata de creme de leite.

Colocar as maçãs com cuidado em cima do creme e por último colocar o creme de leite batido e o coco para enfeitar.

Fica uma delícia principalmente no verão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51015-gelado-de-maca.html>