GELADO DE MAÇÃ

INGREDIENTES

8 maçâs 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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