GELADO DE PÊSSEGO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 lata de pessegos em calda

1 copo da calda do pêssego

200 g de chocolate meio amargo

1 lata de leite condensado

2 caixas de creme de leite

3 gemas

3 claras

1 colher de maizena

2 colheres de raspas de limão

1 copo de chá de açúcar

Cerejas para decorar

2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco:Em uma panela coloque 1 copo da calda do pêssego, o leite condensado, o creme de leite, as gemas, a maizena e as raspas de limão, leve ao fogo até tomar consistência de um mingau.

Retire do fogo, coloque em uma travessa e reserve.

Pique os pêssegos em pedaços pequenos e distribua por cima do creme branco.

CREME MARRON:

Creme marron:Derreta o chocolate em banho-maria com a margarina, em uma batedeira coloque as claras e comece a bater, acrescentando aos poucos o açúcar até ficar parecido com um suspiro.

Acrescente aos poucos o chocolate derretido, bata mais uns 4 minutos, desligue a batedeira e distribua por cima do creme branco.

Leve à geladeira ou congelador até gelar e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53117-gelado-de-pessego-com-chocolate.html