GELADA TENTAÇÃO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme Branco:400 ml de leite de coco SOCOCO

1 lata de leite condensado

2 gemas

2 colheres de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de manteiga

RECHEIO:

Recheio:2 caixas de waffer coberto de chocolate

COBERTURA:

Cobertura:200 g de chocolate meio amargo picado

200 ml de creme de leite

3 claras

3 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme Branco:Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até obter um creme. Retire do fogo e coloque em um refratário e aguarde esfriar. Reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Aqueça o creme de leite, junte o chocolate picado, em seguida as claras em neve e o açúcar.

MONTAGEM:

Montagem:Sobre o creme branco reservado, coloque os biscoitos, cubra com o creme de chocolate. Leve ao congelador, até ficar consistente. Antes de servir tire do congelador meia hora antes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56235-gelada-tentacao.html