

GLACÊ DE LEITE CONDENSADO EM PONTO DE BICO, FICA INCRIVELMENTE DELICIOSO!

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite bem gelado

10 colheres (sopa) de leite em pó

1 colher (sopa) de emulsificante de sorvete bem cheia

300g de chocolate branco derretido

Ingrediente opcional: 1 xícara suco de maracujá ou pó de sabor para sorvete (qualquer sabor). Esse ingrediente é opcional caso você queira acrescentar sabor ao glacê.

MODO DE PREPARO

Bater os 4 primeiros ingredientes por 3 minutos.

Acrescente o chocolate branco derretido e continue batendo até dar o ponto desejado.

DICAS:

Pode trocar o leite em pó por 3 a 4 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% e usar chocolate ao leite ou meio amargo no lugar do chocolate branco.

Pode trocar o leite condensado

por doce de leite feito de (leite condensado cozido) e incluir opcionalmente nozes trituradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13336-glacê-de-leite-condensado-em-ponto-de-bico-fica-incrivelmente-delicioso.html>