

RECEITA DE BEIJO GELADO, A SOBREMESA MAIS DELICIOSA DO MUNDO!

INGREDIENTES

Para o Creme Branco

1 gema

1 colher de sopa de margarina

1 lata de leite condensado

1 medida da lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)

1 colher de sopa de amido de milho dissolvido em um pouco de água

Para o Creme de Chocolate

1 gema

1 colher de sopa de margarina

1 lata de leite condensado

1 medida da lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)

1 colher de sopa de amido de milho dissolvido em um pouco de água

4 colheres de sopa de achocolatado em pó

Para a Cobertura

2 claras

5 colheres de sopa de açúcar

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Creme Branco

Em uma panela, misture o leite condensado, o leite, a gema, a margarina e o amido de milho dissolvido em um pouco de água.

Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até ferver e engrossar bem.

Transfira o creme branco para uma travessa e leve ao freezer ou congelador enquanto prepara o creme de chocolate.

Creme de Chocolate

Em uma panela, misture o leite condensado, o leite, o achocolatado em pó, a gema, a margarina e o amido de milho dissolvido em um pouco de água.

Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até ferver e engrossar bem.

Despeje o creme de chocolate sobre o creme branco, cuidadosamente, e leve ao freezer ou congelador enquanto prepara a cobertura.

Cobertura

Bata as claras em ponto de neve firme (quando não soltar mais do batedor ou da colher).

Adicione o açúcar e o creme de leite e bata por mais 3 minutos.

Coloque na travessa, sobre o creme de chocolate (depois que ele já estiver frio), e leve ao congelador ou freezer por, no mínimo, 6 horas.

Retire do freezer ou congelador e deixe em temperatura ambiente por 10 minutos antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15268-receita-de-beijo-gelado-a-sobre-mesa-mais-deliciosa-do-mundo.html>