



RECEITAS DA FIA

Beijo Gelado

www.receitasdafia.com/receitas/beijo-gelado

Aprenda a fazer essa sobremesa deliciosa para refrescar nesses dias bem quente e é uma ótima opção para as festas de final de ano, é super fácil de fazer e todos vão adorar!

Beijo Gelado or type unknow

 7 h

 10 porções

Ingredientes

CREME BRANCO

- 1 [gema](#)
- 1 colher (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

CREME DE CHOCOLATE

- 1 gema
- 1 colher (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](#)

COBERTURA

- 2 [claras](#)
- 5 colheres (sopa) de [açúcar](#)
- 1 caixinha de [creme de leite](#)

Modo de Preparo

CREME BRANCO

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o leite, a gema, a margarina e o amido de milho dissolvido em um pouco de água.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até ferver e engrossar bem.
3. Transfira o creme branco para uma travessa e leve ao freezer ou congelador enquanto prepara o creme de chocolate.

CREME DE CHOCOLATE

1. 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.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até ferver e engrossar bem.
3. Despeje o creme de chocolate sobre o creme branco, cuidadosamente, e leve ao freezer ou congelador enquanto prepara a cobertura.

COBERTURA

1. Bata as claras em ponto de neve firme (quando não soltar mais do batedor ou da colher).
2. Adicione o açúcar e o creme de leite e bata por mais 3 minutos.
3. 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.
4. Retire do freezer ou congelador e deixe em temperatura ambiente por 10 minutos antes de servir.