



CASEIROS POR AMOR

Dady Magno Marques



# SORVETES E GELADINHOS GOURMET

## RECEITA BASE DE GELADINHO GOURMET

### Ingredientes:

- 1 litro de leite
- 1 leite condensado
- 1 creme de leite de caixinha
- 4 Colheres de sopa de leite em pó
- 1 Colher de sopa de liga neutra

### Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador.  
Despeje em saquinho e leve para gelar.

## GELADINHO DE SONHO DE VALSA

### Ingredientes:

- 1 litro da receita base
- 8 sonhos de valsa

### Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador.  
Despeje em saquinho e leve para gelar.



CASEIROS POR AMOR

*Taay Magno Marques*

## GELADINHO DE CEREJA

### Ingredientes:

- 1 litro da receita base
- 20 cerejas em calda
- 2 colheres de sopa de licor de cereja

### Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador.  
Despeje em saquinho e leve para gelar.

## GELADINHO DE PAÇOCA

### Ingredientes:

- 1 litro da receita base
- 10 paçocas

### Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador.  
Despeje em saquinho e leve para gelar.



CASEIROS POR AMOR  
*Taay Magno Marques*

## GELADINHO DE CHURROS

### Ingredientes:

- 1 litro da receita base
- 2 colheres de sopa de canela em pó
- 2 colheres de sopa de doce de leite

### Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador.  
Despeje em saquinho e leve para gelar.



## GELADINHO DE CHOCOLATE

### Ingredientes:

- 1 litro da receita base
- 5 Colheres de sopa de chocolate em pó 50% cacau

### Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador.  
Despeje em saquinho e leve para gelar.

CASEIROS POR AMOR  
*Taay Magno Marques*

## GELADINHO DE COCO

### Ingredientes:

1 litro da receita base  
200ml de leite de coco  
100g de coco ralado

### Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador.  
Despeje em saquinho e leve para gelar.

## GELADINHO DE MM'S

### Ingredientes:

1 litro da receita base  
500gm de mm's

### Preparo:

Preencha os saquinhos até a metade com MM's.  
Complete com a base de geladinho e leve pra gelar.

CASEIROS POR AMOR  
  
Taay Magno Marques

## GELADINHO DE NINHO COM NUTELLA

### Ingredientes:

1 litro da receita base  
2 Xícaras de leite ninho  
200g de nutella

### Preparo:

Com ajuda de um saquinho espalhe Nutella ao redor do saquinho de geladinho. Preencha com a receita de ninho e leve para gelar.

## GELADINHO DE PRESTÍGIO

### Ingredientes:

1 litro da receita base  
200ml de leite de coco  
5 Colheres de chocolate em pó 50%

### Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador.  
Despeje em saquinho e leve para gelar.



CASEIROS POR AMOR

Taay Magno Marques

## GELADINHO DE BATIDA DE MORANGO

### Ingredientes:

1 litro da receita base  
15 morangos lavados e picados  
80ml de vodka

### Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador.  
Despeje em saquinho e leve para gelar.

## GELADINHO DE CAIPIRINHA

### Ingredientes:

1 Litro da receita base  
1 Xícara de suco de limão  
120ml de Vodka  
1/2 Xícara de açúcar

### Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador.  
Despeje em saquinho e leve para gelar.



CASEIROS POR AMOR

Taay Magno Marques

## GELADINHO DE MANGA

### Ingredientes:

1 Litro da receita base  
300g de manga picada.

### Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador.  
Despeje em saquinho e leve para gelar.

## GELADINHO DE ABACATE

### Ingredientes:

1 Litro da receita base  
300g de abacate maduro

### Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador.  
Despeje em saquinho e leve para gelar.

CASEIROS POR AMOR  
  
Taay Magno Marques



## GELADINHO DE FRUTAS

### Ingredientes:

- 1 Litro de água de coco
- 1 Colher de sopa de liga neutra
- 100g de kiwi picado
- 100g de morangos picados
- 100g de pessego picado

### Preparo:

Preencha os saquinhos de Geladinho até a metade com pedaços das frutas. Misture a água de coco e a liga neutra. Despeje nos saquinhos que estão com as frutas e leve para gelar.

## GELADINHO DE BATIDA DE MARACUJÁ

### Ingredientes:

- 1 litro da receita base
- Polpa de 1 maracujá
- 80ml de Jurupinga

### Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Despeje em saquinho e leve para gelar.

CASEIROS POR AMOR

Taay Magno Marques

# SORVETE DE BANANA CARAMELIZADA

## Ingredientes:

- 1 Xícara de açúcar
- 1 Xícara de creme de leite fresco
- 3 bananas maduras
- 500ml de creme de leite fresco
- 1 lata de leite condensado

## Preparo:

Leve o açúcar ao fogo até virar um caramelo.

Acrescente nesse caramelo 1 Xícara de creme de leite fresco, mexa bem até se misturar por completo.

Adicione as banana e deixe esfriar.

Na batedeira bata o creme de leite fresco com o leite até dobrar de volume.

Misture as bananas caramelizadas que estavam reservadas ao creme da batedeira.

Distribua em potinhos e leve para gelar.



*Taay*

## SORVETE DE NINHO TRUFADO

### Ingredientes:

300ml de creme de leite fresco  
1/2 lata de leite condensado  
2 xícaras de leite ninho  
300g de chocolate ao leite  
1 Caixinha de creme de leite

### Preparo:

Bata o creme de leite fresco até dobrar de volume, acrescente o leite ninho e o leite condensado. Reserve.

Derreta o chocolate ao leite e misture a caixa de creme de leite formando uma ganache.

Intercale no potinho camadas do creme de ninho com colheradas da ganache.



## SORVETE DE DOCE DE LEITE

### Ingredientes:

300ml de creme de leite fresco  
300ml de doce de leite

### Preparo:

Bata o creme de leite até dobrar de volume.

Acrescente o doce de leite misturando bem.

Coloque em potinhos e leve para gelar.

CASEIROS POR AMOR

Taay Magno Marques

## SORVETE BASICO DE FRUTAS

### Ingredientes:

- 1 Leite condensado
- 1 Lata de creme de leite
- 2 Xícaras da fruta escolhida picada

### Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Coloque em potinhos e leve pra gelar.

## SORVETE CHOCOLATUDO

### Ingredientes:

- 2 latas de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 5 Colheres de chocolate em pó
- 300g de chocolate ao leite
- 1 caixinha de creme de leite

### Preparo:

Faça uma ganache derretendo o chocolate ao leite e misturando ao creme de leite de caixinha.

Junte a ganache e os outros ingredientes no liquidificador e bata por 2 minutos. Distribua em potinho e leve para gelar.



CASEIROS POR AMOR

Taay Magno Marques

## SORVETE IORGUTE

### Ingredientes:

400g de iogurte natural  
300ml de creme de leite fresco  
1 Leite condensado

### Preparo:

Leve todos os ingredientes pra batedeira e bata até dobrar de volume.  
Dívda em potinhos e leve para gelar.

## SORVETE DE FERRERO ROCHER

### Ingredientes:

200g de Nutella  
2 latas de creme de leite  
100g de avelã picadas

### Preparo:

Bata todos os ingredientes na batedeira.  
Distribua nos potinhos e leve para gelar.

CASEIROS POR AMOR  
*Taay Magno Marques*

## SORVETE DE OREO

### Ingredientes:

20 bolachas Oreo trituradas  
300ml de creme de leite fresco  
1 lata de leite condensado

### Preparo:

Bata o leite condensado e o creme de leite fresco até dobrar de volume. Adicione o oreo triturado.

Distribua nos potinhos e leve para gelar.

## SORVETE DE COOKEIS

### Ingredientes:

300ml de creme de leite fresco  
8 cookeis triturados  
4 Cookeis levemente amassados.  
1/2 lata de leite condensado

### Preparo:

Bata o creme de leite fresco e o leite condensado na batedeira até dobrar de volume.

Adicione os Cookeis.

Distribua nos potinhos e leve para gelar.

CASEIROS POR AMOR

Taay Magno Marques