



**RECEITAS DE  
GELADINHOS  
GOURMET**

**Receitas, Dicas e Informações**

## Como Ganhar dinheiro com geladinho cremoso

Mas será que é possível gerar lucro vendendo dindin gourmet? Sim, é possível ganhar dinheiro fazendo dindin gourmet e você não precisa de muito para começar. Inicialmente o seu investimento será apenas com os ingredientes para a fabricação dos seus dindins e com um recipiente térmico para armazená-los e realizar o seu transporte.

Se a sua pretensão for começar devagar e aumentar o seu negócio aos poucos, o seu investimento inicial partirá de algo em torno de R\$ 100,00 e você poderá vender cada dindin a um preço sugerido de R\$ 2,00 a R\$ 3,00, gerando no mínimo 100% de lucro.

Você pode começar com uma variedade menor e mais simples de dindins e ir diversificando as suas opções conforme aumenta a sua demanda. Inicialmente indicamos começar com os sabores tradicionais que com certeza atrairão o público.



## GELADINHO DE NUTELLA

### INGREDIENTES

1 litro de LEITE integral

2 colheres (sopa) de AMIDO DE MILHO

2 colheres (sopa) de CACAU EM PÓ

1 pote de NUTELLA 300g

3/4 de lata de LEITE CONDENSADO

### MODO DE PREPARO

Dissolva o amido em um pouco de água, misture com o leite e leve ao fogo.

Quando levantar fervura, mexa sempre e cozinhe até engrossar um pouco.

Espere amornar e bata no liquidificador com o leite condensado, cacau em pó e Nutella.

Coloque em saquinhos de geladinho ou forma de picolé e leve ao freezer até congelar.

**DURAÇÃO:** pode ser armazenado por 30 dias.

**RENDIMENTO:** 15 pessoas



## Geladinhos de Chocolate

### Ingredientes

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

2 colheres ( sopa ) de amido de milho

2 colheres ( sopa ) de chocolate em pó ( 50% cacau )

### Modo de Fazer

Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture bem com um batedor de arame ( fuet ), leve ao fogo baixo mexendo até engrossar.

Deixe a mistura esfriar e coloque em saquinhos com um funil, coloque os geladinhos em uma assadeira e leve ao freezer até congelar.



## Geladinho de Galak

### Ingredientes

125g de chocolate Galak derretido

1 caixinha de creme de leite

125g de chocolate Galak cortado em pedacinhos

Saquinhos para geladinho

### Modo de preparo:

Em um recipiente adicione 125g de chocolate Galak e leve ao microondas para derreter por aproximadamente 45 segundos.

Adicione o creme de leite e misture bem.

Em seguida é só colocar o creme de Galak no saquinhos de geladinhos e adicionar pequenos pedaços de Galak.

Feche os saquinhos e leve ao congelador por 6 horas.

Prontinho!

Essa receita rende 8 geladinhos e demora 20 minutos de preparo + 6 horas de congelador.



## GELADINHO DE NUTELLA COM LEITE NINHO

### INGREDIENTES PARA A BASE DO GELADINHO:

1 lata e meia de leite condensado (600g)

1 litro e meio de leite (eu usei o integral)

### INGREDIENTES PARA O GELADINHO DE LEITE NINHO COM NUTELLA:

3 colheres (sopa) de leite ninho

1 colher (chá) de nutella para cada geladinho

400 ml da receita base

### MODO DE PREPARO DA BASE DO GELADINHO:

Bata tudo no liquidificador ou misture numa travessa.

DICA: Essa é uma base para varias receitas de geladinho gourmet, ai se desejar você pode mudar o sabor, como por exemplo chocolate, Óreo, Ovomaltine e etc..

### MODO DE PREPARO DO GELADINHO DE LEITE NINHO COM NUTELLA:

Coloque a Nutella dentro de um saquinho grande para fazer um bico igual de confeitar, isso facilitará na hora de colocar a Nutella dentro do saquinho de geladinho.



Em seguida coloque uma porção equivalente a uma colher de sopa de nutella dentro dos saquinhos de geladinho.

Espalhe por todo o saquinho puxando a nutella para dentro.



Finalize dando um nó e levando ao congelador.



## Geladinho de Coco Queimado

### INGREDIENTES:

2 xícaras (chá) de coco ralado (200g)

2 litros de leite

1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de açúcar

6 colheres (sopa) de amido de milho

1/2 xícara (chá) de água para dissolver o amido

### MODO DE PREPARO:

Coloque o coco ralado em uma panela grande e leve ao fogo médio, sempre mexendo, para caramelizar o coco, mas sem deixar queimar.

Depois que o coco estiver bem dourado adicione o leite condensado, o leite e misture bem.

Em uma tigelinha, dissolva o amido de milho na água e despeje na panela.

Vá mexendo de vez em quando para não grudar no fundo da panela.

Depois que ferver e engrossar, desligue o fogo.

Tampe a panela para não criar aquela crosta e espere esfriar.

Em seguida é só colocar nos saquinho de geladinho com a ajuda de um funil.

Dé um nó nos saquinho e leve ao freezer para endurecer.





## Geladinho de Morango

### INGREDIENTES PARA O GELADINHO GOURMET:

750 ml de leite

1 caixa de leite condensado

5 colheres de sopa de açúcar

1 caixa de morango

### INGREDIENTES PARA O GELADINHO SIMPLES:

1 Sache de suco de morango (Tang)

1 litro do leite

1 lata de leite condensado

### MODO DE PREPARO DO GELADINHO GOURMET:

No liquidificador coloque todos os ingrediente e bata até ficar bem homogêneo

DICA: Reserve um pouco de morango picado sem bater para misturar depois e deixar seu geladinho visual bem gourmet.

Em seguida coloque a mistura nos saquinhos de geladinho e feche bem com um nó.

Leve ao freezer para congelar.

### MODO DE PREPARO DO GELADINHO SIMPLES:

No liquidificador bata todos os ingredientes até ficar bem cremoso.

Em seguida encha os saquinhos de geladinho.

Leve ao freezer para congelar.



## GELADINHO DE LEITE NINHO

### INGREDIENTES:

4 colheres (de sopa) de leite Ninho ou Itambé (leite em pó)

1 caixa de creme de leite (200 g)

1 caixa ou lata de leite (use a de leite condensado para medir)

1 caixa ou lata de leite condensado (395 g)

### MODO DE PREPARO:

Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar bem homogêneo.

Coloque em saquinhos.

Leve para gelar de uma dia para o outro.



## GELADINHO ROMEU E JULIETA

### INGREDIENTES

100g de queijo parmesão ralado

1 lata de leite condensado

100g de requeijão

300g de açúcar

1 litro de leite

200 g de goiabada cremosa

### COMO FAZER GELADINHO ROMEU E JULIETA

- 1 – Num liquidificador coloque o queijo ralado e o leite condensado e bata bem
- 2 – Acrescente o requeijão, o açúcar e o leite e bata novamente
- 3 – Tome cuidado na hora de bater, pois o copo fica bem cheio e pode vasar
- 4 – Coe toda essa mistura numa peneira de malha média
- 5 – Depois coe novamente numa peneira de malha fina
- 6 – Despreze o sólido que ficar na peneira e reserve o líquido
- 7 – Coloque no saquinho de sacolé um pouco da goiabada cremosa
- 8 – Com os dedos, espalhe a goiabada por dentro de cada saquinho
- 9 – Depois, com ajuda de um funil, preencha o saquinho com o líquido do liquidificador e amarre o saquinho
- 10 – Coloque os sacolés no freezer por 8 horas



## GELADINHO CREMOSO DE MORANGO

### INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata (a mesma medida) de leite

5 polpas de morango (ou 2 caixas de morangos higienizados e sem o cabinho)

Saquinhos próprios para geladinho

### COMO FAZER GELADINHO CREMOSO DE MORANGO

1 – Bata no liquidificador os ingredientes até que a mistura fique homogênea.

2 – Com ajuda de um funil, preencha o saquinho próprio para o geladinho com 3/4 de creme.

Obs: Não encha mais que isso para não ter dificuldades em amarrar.

3 – Para finalizar, dê um nozinho na ponta e leve para o congelador por, no mínimo, 3 horas.



## GELADINHO DE BOLACHA/SACOLÉ DE BISCOITO

### INGREDIENTES

500 ml de leite

1 lata de leite condensado

4 bolachas sabor chocolate de sua preferência (retire o recheio)

### COMO FAZER GELADINHO DE BOLACHA/SACOLÉ DE BISCOITO

1 – Misture o leite com o leite condensado com uma espátula ou fouet.

2 – Triture as bolachas até ficarem em pedaços bem miúdos.

3 – Adicione as bolachas trituradas na mistura do leite com o leite condensado e misture.

4 – Coloque a mistura em saquinhos plásticos com a ajuda de um funil e feche bem com um nó.

5 – Leve para o freezer e deixe gelar por cerca de 3 ou 4 horas ou até gelar.



## GELADINHO DE MOUSSE DE MARACUJÁ

### INGREDIENTES

- 1 e 1/2 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de suco de maracujá (a mesma do leite)
- 1/2 litro de leite

### COMO FAZER GELADINHO DE MOUSSE DE MARACUJÁ

- 1 – Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por no mínimo 10 minutos, quanto mais bate mais cremoso fica.
- 2 – Despeje em saquinhos próprios para geladinho.
- 3 – Leve ao freezer ou congelador.



## GELADINHO DE DIAMANTE NEGRO

### INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 2 barras de Diamante Negro
- Saquinhos de sacolé

### COMO FAZER GELADINHO DE DIAMANTE NEGRO

- 1 – Derreta uma barra de chocolate e misture com o creme de leite.
- 2 – Em seguida, pique a outra barra em pedaços bem pequenos.
- 3 – Por fim, basta colocar a mistura nos saquinhos, intercalando com pedaços de chocolate.
- 4 – Leve ao congelador por oito horas e pronto!



## GELADINHO DE LEITE CONDENSADO

### INGREDIENTES

3 colheres de sopa de leite em pó integral

3 colheres de chá de açúcar

400g de leite condensado

1l de leite

### COMO FAZER GELADINHO DE LEITE CONDENSADO

1 – Bata tudo no liquidificador, tendo o cuidado de misturar bem o leite condensado com o líquido.

2 – Coloque nos saquinhos próprios para geladinho, feche com cuidado e leve ao freezer por aproximadamente 3h.





## GELADINHO AZUL

### INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 2 colheres de sopa cheias de pó azul para sorvete
- 5 colheres de sopa de açúcar

### COMO FAZER GELADINHO AZUL

- 1 – Bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque nos saquinhos.
- 2 – Encha os saquinhos com a ajuda de um funil, tomando cuidado para deixar cerca de 3 dedos de espaço para fazer fechá-lo com um nó.
- 3 – Coloque os geladinhos dentro de uma forma, para que fiquem retinhos e leve-os ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



## Geladinho de Brigadeiro

### INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado (395g)

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

Granulado de chocolate a gosto (de uma marca boa para não esfarelar)

### MODO DE PREPARO:

No liquidificador, bata todos os ingredientes, exceto o granulado.

Em seguida coloque cerca de 1 colher de sopa de granulado em cada saquinho de geladinho.

Com a ajuda de um funil despeje o líquido do liquidificador nos saquinho.

Não esqueça de deixar um espaço vazio para amarrar e fechar o geladinho.

Depois é só levar ao freezer até ficar congelado.



## Geladinho de Açaí

### INGREDIENTES:

1 litro de poupa de açaí

3 bananas pequenas

1 leite condensado

250 ml de água.

### MODO DE PREPARO:

No liquidificador, bata todos os ingredientes

Despeje em uma jarra e adicione e com a ajuda de um funil, encha os saquinho de geladinho.

Faça um nó na ponta e leve para congelar.



## Geladinho de Amendoim

### INGREDIENTES:

200 g de amendoim torrado e sem casca

500 ml leite integral

1 lata leite condensado

8 colheres (sopa) de achocolatado

### MODO DE PREPARO:

Bata todos os ingredientes no liquidificador até triturar bem o amendoim.

Colocar em saquinhos próprios para geladinho.

Levar ao congelador até endurecer bem.



## Geladinho de iogurte

### INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite

2 pacotinhos de suco Tang do sabor de sua preferência

1 litro de iogurte natural

### MODO DE PREPARO:

Junte todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar bem homogêneo.

Com a ajuda de um funil vá despejando o liquido nos saquinho próprios para geladinho.

Fechar com um nó.

Em seguida leve ao freezer até congelar.



## Sacolé de Coco

### INGREDIENTES:

I lata de leite condensado

I litro de leite

I coco grande

Açúcar a gosto

### MODO DE PREPARO:

No liquidificador bata todos os ingredientes e vá adicionando o açúcar a gosto.

Encha o saquinhos de sacolé e leve a geladeira para congelar.



## Sacolé Gourmet de biscoito Oreo

### Ingredientes

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

250ml de leite

8 biscoitos Oreo

### Modo de Preparo

No liquidificador acrescente o leite condensado, o creme de leite, o leite e os biscoitos Oreo. Bata até que fique homogêneo. Preencha os saquinhos de sacolé amarre com um nó e leve ao freezer ou congelador por aproximadamente 6 horas ou até endurecer. Sirva gelado. Rendimento 10 unidades.



## Sacolé de Caipirinha

### INGREDIENTES:

200 ml de cachaça

10 limões sicilianos

200 ml de suco de limão-taiti

300 g de açúcar

200 ml de água

### MODO DE PREPARO:

Primeiro nos iremos corta os limões sicilianos em 4 partes, não esqueça de retirar o aquela parte branca do meio do limão.

Coloque os limões sicilianos em uma tigela e coloque o açúcar por cima.

Macere o limão com o açúcar, até dissolver bem.

Em seguida adicione a água, o suco de limão-taiti, a cachaça e misture bem.

Em seguida coe.

Com a ajuda de um funil, coloque a caipirinha nos saquinhos de sacolé, dê um nó e leve ao freezer para congelar.

Se você quiser decorar o seu sacolé de caipirinha e deixar ainda mais convidativo, basta colocar rodela de limão no saquinho antes de preencher com a caipirinha.

Rende 8 sacolés.





## GELADINHO DEVODKA

### INGREDIENTES:

200 ml de vodka

10 limões sicilianos

200 ml de suco de limão-taiti

300 g de açúcar

200 ml de água

### MODO DE PREPARO:

Corta os limões sicilianos em 4 partes e retire o aquela parte branca do meio do limão.

Em seguida disponha os limões sicilianos em uma tigela e coloque o açúcar por cima deles.

Vá macerando o limão até dissolver bem e obter todo o sumo (igual se faz a caipirinha).

Acrescente a água, o suco de limão-taiti, a vodka e misture.

Em seguida você deve coar.

Coloque a mistura nos saquinhos de geladinhos com a ajuda de um funil.

Dê um nó na ponta e leve ao freezer para congelar.

Rende 8 geladinhos.



## Geladinho Fit de iogurte

### INGREDIENTES

2 colheres de leite em pó

1 xícara de água gelada

1 xícara de gelo

1 iogurte desnatado ou natural

½ saquinho de suco clight (sabor opcional)

### PREPARO

Coloque o leite em pó, o iogurte, o gelo e o suco dentro do liquidificador.

De algumas pulsada e acrescente a água.

Bata até ficar bem cremoso e homogêneo.

Despeje dentro de saquinhos de sacolé e leve para o congelador.

Prontinho!!

**DICA:** Você pode fazer do sabor que você preferir. Você também pode usar polpa de frutas, cacau, coco ralado, tapioca, ou sucos naturais. Quando for utilizar um suco concentrado é só não acrescentar a água.



## GELADINHO LOW CARB DE COCO

### INGREDIENTES

200 ml de leite de coco

200 ml de creme de leite

100 ml de água

Coco ralado sem açúcar a gosto

Adoçante a gosto

### PREPARO

Bata no liquidificador até que fique bem homogêneo, coloque sempre primeiro os líquidos.

Pegue os saquinhos de sacolé, coloque um funil dentro e despeje o líquido.

Leve para o congelador por no mínimo 3 horas. Você também pode colocar dentro de uma vasilha de alumínio ou em forminhas de picolé.



## Geladinho de Ovomaltine

### Ingredientes

1 xícara (chá) de Leite Integral

½ xícara (chá) de Leite Condensado

4 Colheres (sopa) de Ovomaltine

### Instruções

Comece peneirando o ovomaltine para separar a parte crocante e reserve.

No liquidificador coloque o leite, leite condensado e o ovomaltine peneirado (parte mais fina) e bata muito bem.

Junte a parte crocante do ovomaltine que sobrou na peneira e misture delicadamente.

Encha os saquinhos com ajuda de um funil, amarre e leve ao freezer até ficar completamente congelado.

### Observações

LEITE: Use o integral para dar mais cremosidade.

LEITE CONDENSADO: Não é obrigado, pode ser adoçado com açúcar, mas ele ajuda na cremosidade.

OVOMALTINE: Claro que você pode trocar por chocolate em pó, mas ai vai ser outro sabor!

PICOLÉ: Se quiser pode colocar em forminhas de picolé também!



## Sacolé de Sonho de Valsa

### Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

250 ml de leite

5 bombons Sonho de Valsa

No liquidificador acrescente o leite condensado, o creme de leite, o leite e os bombons. Bata até que fique homogêneo. Preencha os saquinhos de sacolé amarre com um nó e leve ao freezer ou congelador por aproximadamente 6 horas ou até endurecer. Sirva gelado.

Rendimento 8 unidades.



