



# 20 Receitas de *Geladinho* *Gourmet*

Aprenda a fazer geladinho, flau, laranjinha,  
chupe-chupe, gelinho, chope, sacolé, refresco,  
dindim, juju...

# Introdução

Este e-book contém receitas de geladinhos gourmet para ajudar você faturar um boa grana e vencer a crise.

Além das receitas você vai aprender dicas de como gerir um negócio como esse, a fazer divulgação para que aumente sua autoridade sobre este produto, divulgar em redes sociais para que assim várias pessoas possam se interessar por ele.

Este e-book está sendo disponibilizado pelo blog de receitas de doces gourmet **euamodocesgourmet.com** de maneira gratuita, divulgue-o cada vez mais e ajude pessoas assim como você que pretende ganhar dinheiro com doces gourmet.

Abaixo temos um link que você pode compartilhar na sua rede social este e-book

***Compartilhe este e-book em sua rede social recomendando aos seus***

**[Clique aqui para compartilhar no facebook](#)**

O geladinho gourmet é perfeito para o verão, tem para todos os gostos, vários tipos de sabores, tem até geladinho adulto para os que gostam de coisa com álcool.

Abaixo separei uns quesitos necessários para que seu geladinho gourmet fique excelente, logo em seguida vem as receitas, então prestem bem atenção.

2 **[Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)**

**Blog:** [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

**Instagram:** [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

**FaceBook:** [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



## Higiene

A higiene é indispensável para nossa vida, e é claro que para fazer receitas culinárias esse cuidado deve ser multiplicado, lave bem as mãos antes de começar, lembre-se de tirar anéis, usar luvas e toucas na hora do preparo, ah pelo amor de Deus! Nunca assopre os saquinhos, isso pode trazer contaminações, diminuir a durabilidade dos geladinhos e claro, é nojento.

Para ressaltar de novo a higienização, é só se colocar no lugar do seu cliente, imagine você comprar alguma comida e nela você encontrar cabelo ou algo desagradável, tenho certeza que você além de perder o apetite nunca mais vai querer comprar nada com quem te vendeu.

## Marketing

É muito importante que você crie uma marca para seu produto, isso ajuda você ter credibilidade e confiabilidade das pessoas, criar um instagram e um facebook de seus geladinhos gourmet além de divulgar vai ajudar você ter autoridade sobre seu produto.

Se possível crie um cartão de visita, e dê aos seus clientes, tenha uma boa apresentação.

Algo também que é fundamental para você ser reconhecido (claro que primeiro o geladinho tem que ser delicioso) é criar uma embalagem bonita, é muito

3 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

Blog: [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

Instagram: [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

FaceBook: [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



importante que o primeiro contato que o cliente tenha com seu geladinho ele se agrade.

## Saquinho e embalagem

Na hora de escolher as embalagens tenha cuidado para não pegar uma de qualidade ruim, as vezes o barato sai caro.

É horrível uns saquinhos que furam e estouram, as vezes acontece isso na mão de seu cliente, e ele não fica nada feliz com essa situação.

É interessante que você coloque o geladinho em um saquinho e assim que congelar lave a parte externa e coloque em outra saco um pouco maior.

Isso mostra a preocupação com a higiene de seu geladinho gourmet, tendo um segundo saco para proteção.

Quando colocar o adesivo da sua marca coloque no saco externo, se quiser deixar ainda mais bonito amarre o segundo saco um laço.

## Preço de venda

Essa parte é fundamental, pois é a parte financeira do seu negócio.

Você deve cobrar um preço justo para que não saia no prejuízo.

Para saber quanto você deve cobrar pelo geladinho primeiramente deve somar os custos de tudo, lembrando

4 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

Blog: [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

Instagram: [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

FaceBook: [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



que quando falamos de custos não está associado somente a matéria prima.

Deve levar em consideração o gás, água, energia, transporte, embalagem, o seu tempo e a mão de obra.

Uma dica é você somar os valores de todos os ingredientes que você usou, dividir pela quantidade de geladinho que foi feito e em seguida multiplicar esse valor por três.

Porém nessa dica não analisei as despesas, então para saber se esse valor é justo vamos nos aprofundar nos cálculos.

É importante também que você faça uma análise da concorrência para você colocar em uma faixa de preço competitiva.

Vou dá um exemplo aqui, de ingredientes e preço:

1 litro de leite **R\$4,49**

1 caixa de leite condensado **R\$3,50**

1 caixa de creme de leite **R\$2,80**

½ xícara de leite em pó 50g **R\$1,01**

1 colher de sopa de liga neutra 10g **R\$0,45**

2 pacotes de suco MID **R\$1,40**

Total gasto **R\$ 13,65**

Com essa mistura dá pra fazer 16 geladinho de 150 ml cada saquinho.

5 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

Blog: [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

Instagram: [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

FaceBook: [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



Quero que vocês observe no leite em pó e na liga neutra, eu usei 50g em um e 10g na outra, porém não vende essa quantidade por ser muito pouco, então pegamos o valor total que foi o leite e a liga neutra dividimos pela quantidade de gramas total da embalagem e em seguida multiplicamos o valor encontrado pela quantidade usada.

Veja abaixo:

1 pacote de leite em pó com 400g custou R\$8,10

Então  $8,10/400 = 0,02025$  (use a calculadora para facilitar)

Agora multiplicamos o resultado pela quantidade de gramas usada

$0,02025 \times 50 = 1,01$

Então R\$1,01 é o valor de 50g de leite em pó, esse método pode ser usado em qualquer ingrediente tanto em gramas como em ml.

Resumindo os ingredientes todos custaram R\$13,65 dividindo por 16 geladinhos de 150ml fica R\$0,85 e multiplicando por 3 fica R\$2,55, que é um valor justo para vender o geladinho gourmet desse sabor.

Lembrando que é importante você analisar sua concorrência.

6 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

Blog: [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

Instagram: [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

FaceBook: [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



# DESCUBRA AGORA COMO GANHAR ATÉ 5 MIL REAIS POR MÊS

Sua oportunidade de ter um negócio lucrativo, trabalhando no conforto da sua casa e tendo uma renda extra para pagar suas contas em dia.



## Quem é Clarissa Costa?

Olá! Eu sou a Clarissa Costa, empresária, criadora e professora do seu Curso de Doces Gourmet.

Depois de passar anos por uma crise financeira horrível eu consegui criar um negócio maravilhoso de doces gourmet em poucos meses e logo depois eu comecei a ensinar outras meninas para que elas também tivessem essa renda extra e pudessem realizar seus sonhos, como eu tenho realizado.

Hoje já são mais de 1.500 alunas que se beneficiaram com o meu curso e boa parte ganha até 5 mil reais por mês com seus novos negócios (algumas até ultrapassam esse valor em alguns meses de negócio).

Agora, eu quero ajudar você a também conquistar os seus sonhos e ter a sua liberdade financeira!



**Saiba mais...**

## Dicas Finais

- Para cada 1 litro de leite utilize 1 colher se sopa rasa de liga neutra;
- Se achar que precisa utilize 2 colheres de sopa de açúcar na mistura base;
- Tamanho de saquinhos ideal é 6x25;
- Você pode utilizar 150 ml em cada saquinho;
- Deixe a mistura descansar por 10 minutos para evitar bolhas no saquinho, depois misture delicadamente com uma colher, despeje no saco e quando for amarrar tente fazer isso bem próximo a mistura;
- Com os 500 ml de mistura base e mais ingredientes que são utilizados renderam aproximadamente 4 geladinhos com 150 ml cada.
- Agora vamos ao que interessa, segue as 20 receitas.

8 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

**Blog:** [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

**Instagram:** [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

**FaceBook:** [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



# Geladinho Gourmet de Maracujá

Primeiro vamos preparar a mistura base e depois vamos adicionar o sabor.

## Mistura Base

1 litro de leite integral

1/2 xícara de leite em pó

1 colher de sopa rasa de liga neutra

1 caixa de leite condensado (395g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

## Sabor de Maracujá

500ml de base

1 xícara de suco de maracujá (240ml)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

Coloque um pouco de geleia de maracujá no saquinho.



9 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

**Blog:** [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

**Instagram:** [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

**FaceBook:** [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://www.facebook.com/euamodocesgourmetoficial)



# Geladinho Gourmet Cremoso de Banana

Primeiro vamos preparar a mistura base e depois vamos adicionar o sabor.

## Mistura Base

1 litro de leite integral

1/2 xícara de leite em pó

1 colher de sopa rasa de liga neutra

1 caixa de leite condensado (395g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

## Sabor cremoso de banana

500ml de base

4 bananas

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

Coloque um pouco de leite condensado no saquinho.



10 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

**Blog:** [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

**Instagram:** [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

**FaceBook:** [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



# Geladinho Gourmet de Amendoim com Chocolate

Primeiro vamos preparar a mistura base e depois vamos adicionar o sabor.

## Mistura Base

1 litro de leite integral

1/2 xícara de leite em pó

1 colher de sopa rasa de liga neutra

1 caixa de leite condensado (395g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

## Sabor Amendoim com chocolate

500ml de base

1 xícara de amendoim (180g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

Coloque um pouco de calda de chocolate ou ganache.



11 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

**Blog:** [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

**Instagram:** [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

**FaceBook:** [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



# Geladinho Gourmet de Morango (sensação)

Primeiro vamos preparar a mistura base e depois vamos adicionar o sabor.

## Mistura Base

1 litro de leite integral

1/2 xícara de leite em pó

1 colher de sopa rasa de liga neutra

1 caixa de leite condensado (395g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

## Sabor Morango

500ml de base

½ pacotinho de suco em pó sabor morango

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

Coloque um pouco de ganache no saquinho.



12 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

**Blog:** [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

**Instagram:** [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

**FaceBook:** [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



# Geladinho Gourmet de Açaí

Primeiro vamos preparar a mistura base e depois vamos adicionar o sabor.

## Mistura Base

1 litro de leite integral

1/2 xícara de leite em pó

1 colher de sopa rasa de liga neutra

1 caixa de leite condensado (395g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

## Sabor Açaí

500ml de base

300ml de açaí

200g de leite condensado

1 colher de chá de liga neutra

3 Bananas

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

Coloque um pouco de leite condensado no saquinho.



13 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

**Blog:** [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

**Instagram:** [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

**FaceBook:** [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://www.facebook.com/euamodocesgourmetoficial)

# Geladinho Gourmet de Leite Ninho com Nutella

Primeiro vamos preparar a mistura base e depois vamos adicionar o sabor.

## Mistura Base

- 1 litro de leite integral
- 1/2 xícara de leite em pó
- 1 colher de sopa rasa de liga neutra
- 1 caixa de leite condensado (395g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

## Sabor leite ninho com nutella

- 500ml de base
- ½ xícara de leite em pó

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador  
Coloque um pouco de Nutella no saquinho.



14 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

Blog: [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

Instagram: [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

FaceBook: [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



# Geladinho Gourmet de Bis

Primeiro vamos preparar a mistura base e depois vamos adicionar o sabor.

## Mistura Base

1 litro de leite integral

1/2 xícara de leite em pó

1 colher de sopa rasa de liga neutra

1 caixa de leite condensado (395g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

## Sabor Bis

500ml de base

10 bis

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

Coloque um pouco de Bis triturado no saquinho.



15 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

**Blog:** [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

**Instagram:** [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

**FaceBook:** [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



# Geladinho Gourmet de Sonho de Valsa

Primeiro vamos preparar a mistura base e depois vamos adicionar o sabor.

## Mistura Base

- 1 litro de leite integral
- 1/2 xícara de leite em pó
- 1 colher de sopa rasa de liga neutra
- 1 caixa de leite condensado (395g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

## Sabor sonho de valsa

- 500ml de base
- 2 colheres de sopa de amendoim ou 1 paçoquinha
- 4 bombons sonho de valsa

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador  
Coloque um pouco de pedaços de bombons no saquinho.



16 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

Blog: [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

Instagram: [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

FaceBook: [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



# Geladinho Gourmet de Oreo

Primeiro vamos preparar a mistura base e depois vamos adicionar o sabor.

## Mistura Base

- 1 litro de leite integral
- 1/2 xícara de leite em pó
- 1 colher de sopa rasa de liga neutra
- 1 caixa de leite condensado (395g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

## Sabor Oreo

- 500ml de base
- 4 biscoitos oreo

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador  
Coloque um pouco de Oreo triturado no saquinho.



17 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

**Blog:** [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

**Instagram:** [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

**FaceBook:** [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



# Geladinho Gourmet de Tortinha de Limão

Primeiro vamos preparar a mistura base e depois vamos adicionar o sabor.

## Mistura Base

- 1 litro de leite integral
- 1/2 xícara de leite em pó
- 1 colher de sopa rasa de liga neutra
- 1 caixa de leite condensado (395g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

## Sabor tortinha de limão

- 500ml de base
- 10 biscoitos maisena
- Suco de 2 limões (½ xícara de caldo de limão)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador.



18 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

**Blog:** [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

**Instagram:** [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

**FaceBook:** [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



# Geladinho Gourmet de Prestígio

Primeiro vamos preparar a mistura base e depois vamos adicionar o sabor.

## Mistura Base

- 1 litro de leite integral
- 1/2 xícara de leite em pó
- 1 colher de sopa rasa de liga neutra
- 1 caixa de leite condensado (395g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

## Sabor prestígio

- 500ml de base
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó 50%
- 4 colheres de sopa de coco ralado

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador  
Coloque um pouco de coco ralado no saquinho.



19 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

Blog: [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

Instagram: [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

FaceBook: [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



# Geladinho Gourmet de Ovomaltine

Primeiro vamos preparar a mistura base e depois vamos adicionar o sabor.

## Mistura Base

1 litro de leite integral

1/2 xícara de leite em pó

1 colher de sopa rasa de liga neutra

1 caixa de leite condensado (395g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

## Sabor Ovomaltine

500ml de base

4 colheres de sopa de Ovomaltine

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

Coloque um pouco de Ovomaltine no saquinho.



20 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

**Blog:** [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

**Instagram:** [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

**FaceBook:** [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://www.facebook.com/euamodocesgourmetoficial)



# Geladinho Gourmet Cremoso de Nutella

Primeiro vamos preparar a mistura base e depois vamos adicionar o sabor.

## Mistura Base

- 1 litro de leite integral
- 1/2 xícara de leite em pó
- 1 colher de sopa rasa de liga neutra
- 1 caixa de leite condensado (395g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

## Sabor Nutella

- 500ml de base
- 1 colher de sopa de chocolate em pó 50%
- 2 colheres de sopa de nutella

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador  
Coloque um pouco de Nutella no saquinho.



21 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

**Blog:** [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

**Instagram:** [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

**FaceBook:** [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



# Geladinho Gourmet de Mousse de Limão

Primeiro vamos preparar a mistura base e depois vamos adicionar o sabor.

## Mistura Base

- 1 litro de leite integral
- 1/2 xícara de leite em pó
- 1 colher de sopa rasa de liga neutra
- 1 caixa de leite condensado (395g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

## Sabor mousse de limão

- 500ml de base
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 1/3 xícara de caldo de limão

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador.



22 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

**Blog:** [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

**Instagram:** [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

**FaceBook:** [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://www.facebook.com/euamodocesgourmetoficial)



# Geladinho Gourmet de Ninho com Goiabada

Primeiro vamos preparar a mistura base e depois vamos adicionar o sabor.

## Mistura Base

- 1 litro de leite integral
- 1/2 xícara de leite em pó
- 1 colher de sopa rasa de liga neutra
- 1 caixa de leite condensado (395g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

## Sabor ninho com goiabada

- 500ml de base
- ½ xícara de leite em pó

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador  
Coloque um pouco de goiabada no saquinho.



23 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

**Blog:** [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

**Instagram:** [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

**FaceBook:** [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



# Geladinho Gourmet de Biscoito Maria

Primeiro vamos preparar a mistura base e depois vamos adicionar o sabor.

## Mistura Base

1 litro de leite integral

1/2 xícara de leite em pó

1 colher de sopa rasa de liga neutra

1 caixa de leite condensado (395g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

## Sabor biscoito Maria

500ml de base

10 biscoitos Maria

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

Coloque um pouco de biscoitos triturado no saquinho.



24 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

**Blog:** [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

**Instagram:** [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

**FaceBook:** [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



# Geladinho Gourmet de Doce de Leite

Primeiro vamos preparar a mistura base e depois vamos adicionar o sabor.

## Mistura Base

1 litro de leite integral

1/2 xícara de leite em pó

1 colher de sopa rasa de liga neutra

1 caixa de leite condensado (395g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

## Sabor doce de leite

500ml de base

2 colheres de sopa de doce de leite

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

Coloque um pouco de Doce de leite no saquinho.



25 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

**Blog:** [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

**Instagram:** [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

**FaceBook:** [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



# Geladinho Gourmet de Tapioca com Coco

Primeiro vamos preparar a mistura base e depois vamos adicionar o sabor.

## Mistura Base

- 1 litro de leite integral
- 1/2 xícara de leite em pó
- 1 colher de sopa rasa de liga neutra
- 1 caixa de leite condensado (395g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

## Sabor tapioca com coco

- 500ml de base
- 50g de tapioca
- 50g de coco ralado

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador  
Coloque um pouco de Leite condensado no saquinho.



26 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

**Blog:** [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

**Instagram:** [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

**FaceBook:** [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



# Geladinho Gourmet de Mousse de Cupuaçu

Primeiro vamos preparar a mistura base e depois vamos adicionar o sabor.

## Mistura Base

1 litro de leite integral

1/2 xícara de leite em pó

1 colher de sopa rasa de liga neutra

1 caixa de leite condensado (395g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

## Sabor Mousse de Cupuaçu

500ml de base

½ caixinha de creme de leite

½ xícara de cupuaçu

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

Coloque um pouco de leite condensado no saquinho.



27 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

Blog: [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

Instagram: [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

FaceBook: [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



# Geladinho Gourmet de M&M's Arco-Íris

Primeiro vamos preparar a mistura base e depois vamos adicionar o sabor.

## Mistura Base

1 litro de leite integral  
1/2 xícara de leite em pó  
1 colher de sopa rasa de liga neutra  
1 caixa de leite condensado (395g)

**Modo de preparo:** Bata tudo no liquidificador

## Sabor de M&M's

500ml de base  
½ pacotinho de m&m's

**Modo de preparo:** Coloque um pouco de m&m's no saquinho



28 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

**Blog:** [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

**Instagram:** [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

**FaceBook:** [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



## DE 2 A 5 MIL COM GELADINHO GOURMET (LEIA, MUITO IMPORTANTE PARA SEU NEGÓCIO)



O maior e melhor compilado de receitas de geladinho gourmet do Brasil, nesse livro digital você vai encontrar mais de 95 receitas.

Colocando em prática você pode faturar até 5 mil reais por mês, assim como a Thaty fez. A Thaty é uma das quase 15 mil leitoras de sucesso que decidiu acreditar em si mesmo e mudar sua situação financeira.

Ou como a Dilce souza, que em menos de 2 meses vendeu quase 3.000 mil geladinhos gourmet em sua cidade.

O livro é extremamente detalhado e conta com várias receitas gourmets, detox, fit, populares e também receitas alcoólicas.

Esse E-book é para você que está desempregado(a) ou quer montar seu próprio negócio em casa. Várias leitoras desse livro digital já conquistaram sua independência financeira vendendo geladinhos gourmets.

Não perca mais tempo e aproveite a chance para fugir da crise e faturar muito com esse doce incrível que é o geladinho gourmet.

**QUERO ADQUIRIR MEU E-BOOK!**

29 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

Blog: [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

Instagram: [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

FaceBook: [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)



Não esqueça de nós seguir:

**Blog:** [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

**Instagram:** [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

**FaceBook:** [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)

30 [Clique aqui para acessar mais receitas de geladinho gourmet...](#)

**Blog:** [euamodocesgourmet.com](http://euamodocesgourmet.com)

**Instagram:** [@euamodocesgourmetoficial](https://www.instagram.com/euamodocesgourmetoficial)

**FaceBook:** [fb.me/euamodocesgourmetoficial](https://fb.me/euamodocesgourmetoficial)

