

CREME DE LEITE CONDENSADO COM GELATINA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (mesma medida da lata de leite condensado)
- 1/2 copo de leite
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) cheias de amido de milho
- 2 pacotes de gelatina sabor morango
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, as 2 medidas de leite, as gemas e leve ao fogo, mexendo sempre. Acrescente o amido de milho dissolvido em meio copo de leite frio e deixe cozinhar, mexendo sempre para fazer um creme.

Coloque este creme em forma refratária funda de vidro; deixe esfriar e leve à geladeira.

Dissolva as gelatinas em uma vasilha com 2 copos de água quente.

Adicione dois copos de água fria e duas colheres de açúcar e mexa bem para dissolver.

Bata as claras em neve com 4 colheres de açúcar.

Misture muito bem a clara em neve com a gelatina ainda líquida.

Coloque esta mistura sobre o creme no refratário.

Levar à geladeira por cerca de 4 horas.

Esta sobremesa depois de gelada, ficará em três camadas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11428-creme-de-leite-condensado-com-gelatina.html>