

RECEITA DE CREME DE MORANGO, PESSOAL FICA DIVINO, MUITO CREMOSO E SABORSO!!

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem o soro
- 1 caixa de gelatina de morango
- 1 xícara de água
- 500 g de iogurte de morango
- 1 caixinha de morangos (250g)

MODO DE PREPARO

Inicialmente você deverá colocar o creme de leite no congelador por meia hora ou pelo menos duas horas na geladeira para poder tirar o soro.

Prepare a gelatina fervendo a xícara de água e dissolvendo nela o pó (mexa até dissolver completamente os gruminhos). Deixe esfriar para utilizar.

Lave metade da caixa de morangos e tire os cabos e folhinhas.

Quando tiver creme de leite e gelatina prontos, basta colocá-los no copo do liquidificador e juntar o leite condensado, o iogurte e os morangos lavados. Bata até ficar bem homogêneo e passe para o recipiente onde irá servi-lo.

Leve à geladeira por pelo menos um par de horas. Na hora de servir enfeite com a outra metade dos morangos, que você lavará na hora, decorando como sua imaginação mandar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16992-receita-de-creme-de-morango-pessoal-fica-divino-muito-cremoso-e-saborsorso.html>