

CREME CHINÊS

INGREDIENTES

2 latas de creme de leite

1 lata de leite condensado

100 ml de leite

3 colheres (sopa) de amido de milho

2 gelatina (da sua preferência)

500 ml de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, o amido dissolvido com 100 ml de leite, os 500 ml de leite e mexa bem até engrossar

Após engrossado desligue, coloque 1 creme de leite e mexa

Coloque em uma vasilha e leve à geladeira por alguns minutos até ficar durinho

Leve à geladeira para endurecer

Depois de consistente, em um liquidificador bata o outro creme de leite e a outra gelatina já dissolvida em água fervente e fria, mexa até ficar homogêneo

Coloque por cima da gelatina e leve à geladeira

Pronto pra saborear

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7108-creme-chines.html>