

CREME COM GELATINA E GELEIA DE MORANGO

INGREDIENTES

790 g de leite condensado (2 caixas)

400 g de creme de leite (2 caixas)

500 g de morango

12 g de manteiga [1 colher (chá)]

175 g de açúcar [(6 colheres (sopa))]

1 gelatina sabor morango

1 ovo

5 ml de suco de limão

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture leite condensado, o creme de leite, a gema do ovo e a manteiga

Mexa bem até aparecer o fundo e desligue

Coloque na travessa e reserve na geladeira por no mínimo 2 horas

Junte 250 ml de água fervida, coloque o conteúdo da embalagem, mexa e junte 250 ml de água gelada

Deixe esfriar um pouco

Despeje o conteúdo em cima do creme

Reserve por mais 3 horas (ou até a gelatina ficar no ponto)

Pique os morangos a gosto dentro de uma panela junto com os 175 g de açúcar

Ferva em fogo baixo

Ao ferver, derretendo todo o açúcar, coloque os 5 ml de suco de limão

Deixe ferver até o morango se tornar uma

Após a gelatina estar no ponto e a geleia de morango ter esfriado, coloque

Leve novamente à geladeira e espere gelar para servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/846-creme-com-gelatina-e-geleia-de-morango.html>