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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11428-creme-de-leite-condensado-com-gelatina.html