GELATINA RECHEADA COM CREME AMARELO

INGREDIENTES

CREME AMARELO

1 lada de leite condensado (405 g)

250 ml de Leite

2 gemas

1 colher de chá de baunilha (5 ml)

1 colher de chá de margarina (5 ml)

MODO DE PREPARO

Dissolva as gelatinas de framboesa em 300 ml de água quente.

Após esfriar, adicione 200 ml de água gelada.

Despeje no recipiente e ponha na geladeira e aguarde endurecer.

Peneire as gemas (não use as películas).

Misture as gemas no leite, dissolvendo-as, em seguida misture a baunilha. Dissolva o leite condensado nessa mistura.

Leve a mistura ao fogo baixo e mexa sem parar até ficar homogênea e com textura de mingau. Desligue o fogo e mexa até amornar.

Adicione a colher de margarina a essa mistura morna e continue mexendo até esfriar. O creme amarelo está pronto.

Sobre a gelatina de framboesa endurecida, adicione o creme amarelo, leve a geladeira até ficar gelado e mais consistente.

Após o creme amarelo estar totalmente gelado, em uma panela dissolva as gelatinas de amora em 300 ml de água quente. Após a gelatina esfriar, adicione 200 ml de água gelada. Despeje no recipiente, ponha na geladeira e aguarde endurecer.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13092-gelatina-recheada-com-creme-amarelo.html