

# 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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/13092-gelatina-recheada-com-creme-amarelo.html>