SOBREMESA DELÍCIA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

2 gemas

1/2 xícara (chá) de amido de milho

1 xícara (chá) de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 claras

2 colheres (sopa) de açúcar

1 caixa de creme de leite

1 pacote de gelatina em pó sabor cereja

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, as gemas e o amido.

Adicione o leite e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

Fora do fogo, acrescente a baunilha e mexa bem.

Despeje nos copos e reserve fora da geladeira.

Misture as claras com açúcar e leve ao banho-maria, mexendo sempre, até ficar morno.

Despeje na tigela da batedeira e bata até obter um merengue firme e brilhante.

Junte o creme de leite gelado e a gelatina de cereja dissolvida em 1 xícara (chá) de água fervente ainda mole.

Despeje sobre o creme branco e leve à geladeira até firmar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15236-sobremesa-delicia.html