

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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