

CREME BRANCO COM AMORES FRESCAS

INGREDIENTES

- 2 xícaras de amoras frescas
- 1/2 copo de água
- 1 xícara de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 1 gema
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

PREPARE AS AMORAS:

Prepare as amoras: Corte as amoras ao meio, coloque em uma panela junto com o açúcar e a água e deixe cozinhar, mexendo levemente para não desmanchar as amoras.

Deixe ferver por aproximadamente 10 minutos e reserve.

PARA O CREME:

Para o creme: Em uma panela, coloque o leite condensado, misture o amido de milho no leite para dissolver, peneire a gema e coloque para ferver, mexendo sempre.

Após ferver, mexa mais cerca de 10 minutos, desligue o fogo e acrescente o creme de leite e a baunilha, misturando bem.

Despeje o creme em um refratário, fazendo uma camada do creme seguido por uma camada de amora, e assim sucessivamente até terminar os ingredientes.

Leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15809-creme-branco-com-amores-frescas.html>