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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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