

DOCE DE MORANGO (CREME BRANCO)

INGREDIENTES

700 ml de leite

1 lata de leite condensado

4 colheres de amido de milho

2 gemas

2 caixas de morangos

Gelatina de morango (opcional)

MODO DE PREPARO

Para fazer a gelatina (opcional), faça como manda a embalagem.

Leve à geladeira até ficar com um aspecto de geleia, mas não deixe endurecer como de costume (dica: leve ao congelador para ficar pronto mais rápido).

Dica: para não "empelotar" o amido, antes de adicionar ao fogo junto com os outros ingredientes, mexa em um copo ou vasilha com um pouco de leite frio ou temperatura ambiente até dissolver todo, e depois coloque na panela com os outros.

Leve ao fogo o leite, as gemas, leite condensado e o amido de milho.

Mexa bem até virar um creme branco, o ponto é até desgrudar da panela.

Reserve o creme e deixe esfriar.

Corte os morangos em pedacinhos pequenos ou médio, de sua preferência.

Em um recipiente de sua preferência, coloque o creme branco e por cima os morangos, e repita essa camada 3 vezes.

Na última camada, após colocar os morangos, finalize a receita com a gelatina e leve à geladeira.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15859-doce-de-morango-creme-branco.html>