

CREME DE AMEIXA – SEM LACTOSE E SEM AÇÚCAR

INGREDIENTES

- 1 copo (americano) de leite de soja (ou leite sem lactose)
- 1 xícara de ameixa sem caroço
- 1 gema
- 2 colheres de amido de milho
- 12 gotas de adoçante de sua preferência

MODO DE PREPARO

Misture a ameixa e o leite e bata no liquidificador, mas sem deixar que a ameixa triture completamente. Deixe a mistura descansar por 30 minutos.

Coe a mistura em uma panela e reserve o leite.

Coloque a ameixa batida em uma vasilha e acrescente um dedo de leite e o adoçante, mexa bem e reserve.

Acrescente ao leite o amido de milho e a gema.

Leve ao fogo brando e mexa até que ferva e forme uma mistura pastosa como mingau.

Deixe esfriar.

Acrescente a pasta a ameixa e mexa bem.

Despeje a mistura em tigelas ou taças de sobremesa.

Decore com pedaços de ameixa (opcional), cubra com papel alumínio e leve ao congelador.

Sirva quando estiver com a consistência desejada (pastoso ou congelado)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18517-creme-de-ameixa-sem-lactose-e-sem-acucar.html>