

PALHETA MEXICANA NA TRAVESSA

INGREDIENTES

600 g de morango

2 latas de leite condensado

4 colheres de suco de limão

6 colheres de açúcar

4 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os morangos, o açúcar e o suco de limão.

Coloque a metade na forma de vidro e coloque no congelador ou freezer.

Em uma panela, com fogo baixo, coloque o leite condensado e a margarina.

Cozinhe até engrossar um pouco, deixe esfriar.

Em seguida, coloque o creme branco na forma em cima do morango.

Coloque de volta no freezer.

Espere 20 minutos e adicione o restante do morango por cima do creme branco.

Deixe congelar novamente até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19178-palheta-mexicana-na-travessa.html>