

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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