

GELATINA CREMOSA 3 CAMADAS

INGREDIENTES

- 2 pacotes de gelatina do mesmo sabor
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 latas de leite (mesma medida da lata de leite condensado)
- 1 lata de água (mesma medida da lata de leite condensado)
- 3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture em uma panela o leite condensado, leite, 3 gemas e o amido de milho.

Misture até ficar em ponto de mingau.

Deixe esfriar um pouco e coloque em um refratário.

Em outra panela, coloque 1 lata de água para ferver e depois adicione os 2 pacotes de gelatina.

Bata as 3 claras com açúcar até ficar em neve.

Misture um pouco da gelatina com as claras.

Adicione a gelatina no refratário, e depois as claras batidas em neve.

Leve à geladeira até endurecer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19288-gelatina-cremosa-3-camadas.html>