

CREME DELICADO SEM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

3 ovos

600 ml de leite

4 colheres de amido de milho

100 g de açúcar

1 gelatina preparada da sua preferência

3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Separe as claras e as gemas.

Em uma panela coloque as gemas, o leite, o amido de milho e o açúcar.

Coloque no fogo, sempre mexendo até virar um mingau liso.

Coloque em um refratário.

Bata as claras em neve, coloque as 3 colheres de açúcar e bata novamente.

Coloque essa mistura por cima do creme.

Misture a gelatina pronta ainda líquida nas claras delicadamente com uma colher.

Reserve na geladeira até que a gelatina fique durinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20999-creme-delicado-sem-leite-condensado.html>