

CREME DOS CÉUS

INGREDIENTES

- 2 ovos (gema)
- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres (sopa) de maisena (amido de milho)
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 gelatina em pó (sabor a sua escolha)

MODO DE PREPARO

Separe a gema e a clara dos ovos.

Coloque os outros ingredientes numa panela grande, leve ao fogo e mexa até engrossar.

Quando estiver engrossando, abaixe o fogo, continue mexendo até formar um creme.

Bata as claras em neve e dissolva a gelatina.

Quando acabar, coloque o creme num recipiente e coloque as claras em neve em cima.

Deixe na geladeira por 3 horas ou até ficar bem durinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22517-creme-dos-ceus.html>