

ESPUMONE CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 2 gelatinas do mesmo sabor
- 400 ml de água quente
- 350 ml de água gelada

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque o leite condensado e o creme de leite, reserve.

Em uma panela, dissolva a gelatina em 400 ml de água fervendo e acrescente 350 ml de água gelada.

Bata tudo em um liquidificador, por 4 minutos e despeje em um refratário.

Leve a geladeira até que fique consistente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22688-espumone-cremoso.html>