

GELATINA DE MORANGO CREMOSA COM CREME DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

GELATINA CREMOSA:

Gelatina cremosa:gelatina de morango dissolvida conforme instruções da embalagem

1 caixinha (lata) de leite condensado

1 caixinha (lata) de creme de leite

CREME DE LEITE NINHO:

Creme de leite ninho:1 caixinha (lata) de leite condensado

1/2 caixinha (lata) de creme de leite

1 colher (chá) de margarina

6 colheres (sopa) de leite ninho (ou outro leite em pó de sua preferência)

MODO DE PREPARO

GELATINA CREMOSA:

Gelatina cremosa:Bata todos os ingredientes da gelatina no liquidificador até misturar bem.

Em seguida, despeje o conteúdo em um refratário, de preferência de vidro.

Leve à geladeira por aproximadamente 1 hora até ficar firme.

Enquanto a gelatina cremosa está na geladeira, vá preparando o creme de leite ninho.

CREME DE LEITE NINHO:

Creme de leite ninho:Misture a margarina, o leite condensado e o leite ninho em uma panela e leve ao fogo médio mexendo sempre até alcançar a consistência de brigadeiro, ou seja, até começar a borbulhar e soltar do fundo.

Retire do fogo.

Mexa e acrescente o creme de leite misturando bem para dar o ponto.

O creme de leite deve ser colocado enquanto a mistura ainda estiver quente.

Deixe esfriar em ambiente fresco ou na geladeira e quando estiver totalmente frio despeje o creme sobre a gelatina cremosa após a mesma estar bem consistente.

Para finalizar, polvilhe leite ninho com uma peneira sobre a camada de creme e leve novamente a geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22947-gelatina-de-morango-cremosa-com-creme-de-leite-ninho.html>