

SOBREMESA RÁPIDA DE MORANGO COM CREME

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 4 claras

5 colheres (sopa) de açúcar

1 caixinha de creme de leite (200 g)

DOCE:

Doce: 1 caixinha de morango

2 colheres (sopa) de açúcar

raspinha da casca de limão a gosto

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Em uma panela, leve ao fogo as claras com o açúcar para aquecer levemente.

Retire do fogo e bata na batedeira até obter ponto de suspiro.

Acrescente o creme de leite e misture bem.

DOCE:

Doce: Leve ao fogo os morangos, o açúcar e as raspinhas da casca de limão de 2 a 3 minutos.

Coloque os morangos em taças com um pouco do creme e um pouco do doce.

Levar à geladeira até o momento de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23886-sobremesa-rapida-de-morango-com-creme.html>