

SOBREMESA CREMOSA DA MARIA

INGREDIENTES

- 1 creme de leite
- 1 leite condensado
- 1 pote de requeijão cremoso
- 1 pacote de gelatina sem sabor
- 1/2 xícara de água
- calda de goiabada ou de ameixa

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o creme de leite, leite condensado e o requeijão.

Dissolva a gelatina em água fervente e acrescente ao resto da receita e bata novamente.

Coloque em uma travessa e leve a geladeira, assim que endurecer adicione a calda de goiabada ou ameixa e após 20 minutos pode servir.

Você pode escolher outros tipos de caldas que goste.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24597-sobremesa-cremosa-da-maria.html>