

SOBREMESA CREMOSA DA MARIA

INGREDIENTES

1 creme de leite

1 leite condensado

1 pote de queijão 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 queijão.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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