

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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