

# CREME BÁVARO COM MORANGOS

## INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de gelatina em pó sem sabor

3 xícaras (chá) de água gelada

4 gemas de ovo

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 pitada de sal

2 xícaras (chá) de leite

1 colher (chá) de baunilha

2 xícaras (chá) de creme de leite

3 xícaras (chá) de geleia de morango

## MODO DE PREPARO

### PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: Dissolva a gelatina em uma xícara de água gelada e reserve.

Em uma panela, misture toda geleia e 2 xícaras de água.

Acenda o fogo e mexa bem a mistura, até levantar fervura.

Acrescente 1/2 xícara de água com gelatina e misture bem.

Coloque a mistura em um recipiente grande o suficiente para caber a segunda camada e deixe na geladeira por 1 hora.

### SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: Só comece a segunda camada quando a primeira já estiver ficado na geladeira por 1 hora.

Numa tigela, misture as gemas, o açúcar e o sal até ficar homogêneo.

Ferva o leite em uma panela e vá juntando aos poucos com as gemas, misturando sem parar.

Volte ao fogo, cozinhe até cobrir as costas de uma colher e então retire do fogo e passe por um coador.

Adicione o restante da água com a gelatina, a baunilha e misture bem.

Coloque a segunda camada sobre a primeira.

Leve à geladeira por mais 1 hora, ou até a segunda camada ficar firme.

Decore com morangos frescos.

Serve 8 pessoas, é uma receita muito leve e deliciosa.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24713-creme-bavaro-com-morangos.html>