

GELATINA COM CREME BRANCO

INGREDIENTES

- 2 gelatinas sabor framboesa (sabor a gosto)
- 1 caixa grande de leite condensado
- 2 colheres de amido de milho
- 1 medida de leite de vaca (utilize a caixa de leite condensado como medida)
- leite suficiente para dissolver o amido

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, dissolva o amido de milho com um pouco de leite.

Em uma panela média, leve ao fogo o leite condensado, a medida de leite de vaca, o amido e misture bem até obter um creme grosso.

Despeje o creme em um refratário e reserve.

Em uma tigela, faça a gelatina de acordo com as instruções do fabricante e despeje sobre creme.

Levar à geladeira até que esteja firme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25184-gelatina-com-creme-branco.html>