

ESPUMA DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 caixas de morangos
- 4 claras
- 4 colheres de sopa de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

No liquidificador, adicione o leite condensado com 1 e 1/2 caixa de morangos.

Bata no liquidificador rapidamente e coloque no refratário.

Na batedeira, bata as claras em neve e adicione o açúcar refinado, sempre batendo, ao final acrescente o creme de leite.

Leve essa mistura formando uma segunda camada no refratário.

Por fim, acrescente o restante dos morangos por cima e leve ao congelador por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26125-espuma-de-morango.html>