

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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