

CREAM DREAMS

INGREDIENTES

3 gemas peneiradas

3 colheres (sopa) de amido de milho

1 litro de leite integral

1 lata de leite condensado

essência de baunilha

1 gelatina vermelha (morango,framboesa..)

3 claras em neve

MODO DE PREPARO

Em uma panela alta, leve ao fogo as gemas, o leite, o amido, o leite condensado e a essência de baunilha.

Misture até obter uma consistência cremosa.

Aguarde esfriar, despeje em uma forma e reserve.

Prepare a gelatina segundo as orientações do fabricante e incorpore as claras em neve, mexendo delicadamente.

Espalhe essa mistura por cima do creme.

Leve à geladeira por 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26137-cream-dreams.html>