

SOBREMESA REFRESCANTE DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

CREME HOLANDÊS:

Creme holandês: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite (usar como medida a lata de leite condensado)

3 gemas

2 colheres de amido de milho

1 lata de creme de leite.

GELATINA:

Gelatina: 1 pacote de gelatina sabor morango

250 ml de água fervente

250 ml de água fria

FRUTAS:

Frutas: 200 g de morango

200 g de amora

200 g de framboesa

3 colheres de açúcar

1/2 copo americano de água (se for usar frutas congeladas, não acrescente a água)

MODO DE PREPARO

CREME HOLANDÊS:

Creme holandês: Coloque no liquidificador o leite condensado, as gemas, o leite, o amido de milho e bata por 3 minutos.

Após, leve ao fogo, mexendo sempre.

Quando estiver soltando da panela, acrescente o creme de leite e misture.

Coloque em uma vasilha e reserve na geladeira.

GELATINA:

Gelatina: Após a fervura da água, adicione a gelatina e quando dissolver, acrescente a água fria.

Reserve.

FRUTAS:

Frutas:Leve as frutas ao fogo com o açúcar e a água, por 1 minuto.

Acerte o açúcar conforme o gosto pessoal.

MONTAGEM:

Montagem:Quando o creme estiver consistente, retire-o da geladeira e acrescente a mistura de frutas por cima, formando uma segunda camada.

Coloque a gelatina por cima, com cuidado.

Leve novamente à geladeira.

A sobremesa estará pronta para servir quando a gelatina estiver consistente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26726-sobremesa-refrescante-de-frutas-vermelhas.html>