

SOBREMESA DE MERENGUES COM MORANGOS

INGREDIENTES

- 3 caixas de creme de leite sem soro
- 1 caixa de leite condensado
- 1 pacote de gelatina incolor
- 20 morangos médios
- 1/2 pacote de merengues tradicionais

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado e os cremes de leite em uma tigela com uma colher.

Prepare a gelatina conforme instruções da embalagem.

Misture a gelatina ao creme de leite e leite condensado, mexendo devagar, até misturar bem.

Verifique se não ficou coágulos de gelatina pelo meio do creme e reserve.

Em um recipiente para sobremesa, forre o fundo com os merengues triturados à mão.

Pique os morangos em pedaços pequenos e coloque com cuidado sobre os merengues triturados.

Acrescente o creme sobre os morangos e merengues.

Leve à geladeira por 3 horas.

Após 3 horas de geladeira, retire e sirva!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27342-sobremesa-de-merengues-com-morangos.html>