

DELÍCIA GELADA DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

CREME DE DOCE DE LEITE:

Creme de doce de leite: 1/2 envelope de gelatina em pó incolor

4 colheres (sopa) de água

1 lata de doce de leite pequena ou o leite condensado cozido

2 caixinhas de creme de leite sem soro

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

1 e 1/2 lata de leite, medido na lata de leite condensado vazia

1 gema

1 e 1/2 colher de sopa de amido de milho

1 colher de chá de essência de baunilha

2 caixinhas de morangos picados

8 biscoitos bono recheio sabor doce de leite

MODO DE PREPARO

CREME DE DOCE DE LEITE:

Creme de doce de leite: Dilua a gelatina na água e leve ao fogo em banho-maria até dissolver.

Em um recipiente, misture bem o doce de leite, o creme de leite e a gelatina dissolvida.

Reserve.

CREME BRANCO:

Creme branco: Para o creme branco, separar um pouco de leite e dissolver o amido de milho.

Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo, mexendo sem parar até engrossar o creme.

MONTAGEM:

Montagem: Espalhe todo o creme branco no fundo do refratário.

Cubra o creme com metade dos morangos picados.

Triture, grosseiramente, 5 biscoitos Bono sabor doce de leite e jogue em cima dos morangos.

Cubra com o creme de doce de leite.

Para finalizar, distribua a outra metade dos morangos picados e os 3 biscoitos restantes triturados.

Leve à geladeira por 2 horas.

Sirva bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27885-delicia-gelada-de-doce-de-leite.html>