

GELATINA COM CREME BELGA

INGREDIENTES

2 caixas de gelatina do mesmo sabor

3 ovos

1 colher de sopa de maisena (amido de milho)

1 lata de leite condensado

a mesma medida da lata de leite comum

4 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma panela faça um creme com o leite condensado, o leite comum, 3 gemas e a maisena.

Mexa até ferver e soltar da panela.

Coloque num refratário e reserve.

Faça as gelatinas (não precisa colocar para endurecer), acrescente 4 colheres de açúcar e as 3 claras em neve.

Misture e coloque por cima do creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29818-gelatina-com-creme-belga.html>