

CREME RECHEADO DE GELEIA DE MORANGO

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 e 1/2 lata de leite (use a do leite condensado)

2 colheres (sopa) de amido de milho

GELEIA:

Geleia: 2 caixas de morango (separe 4 morangos)

8 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Coloque todos ingredientes no liquidificador e os 4 morangos que tinha separado.

Depois de ter batido bem, leve ao fogo em uma panela grande, no começo irá formar espuma, quando sumir vai obter a cremosidade do creme.

Deixe esfriar.

GELEIA:

Geleia: Pique todos os morangos, enquanto isso, deixe o açúcar derreter.

Depois de derretido, coloque os morangos picados.

Quando os morangos estiverem murchos, está pronto.

MONTAGEM:

Montagem: Em um recipiente de vidro, coloque a metade do creme, a metade da geleia, o resto do creme e finalize com o resto da geleia.

Deixe na geladeira por aproximadamente 3 horas.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29831-creme-recheado-de-geleia-de-morango.html>