CREME PRÁTICO DE MORANGO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco:2 ovos

1 lata de leite condensado

a mesma medida de leite

2 colheres (sopa) rasas de amido de milho

1 colher (sopa) de margarina

CREME ESCURO:

Creme escuro:3 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sobremesa) de amido de milho

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de margarina

3 colheres (sopa) rasas de açúcar

CREME DE MORANGO (GELEIA):

Creme de morango (geleia):1 caixinha de morangos

3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco:Bater tudo no liquidificador.

Levar ao fogo mexendo sempre até engrossar, reserve.

CREME ESCURO:

Creme escuro:Bater tudo liquidificador.

Levar ao fogo, mexendo sempre até engrossar, reserve.

CREME DE MORANGO (GELEIA):

Creme de morango (geleia):Reservar 5 morangos para decorar, picar o restante, levar ao fogo baixo com o açúcar até que os morangos fiquem bem moles, mas não dissolvidos, reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário colocar a geleia de morangos, o creme branco e, por último, o creme escuro.

Decorar com os morangos reservados.

Levar à geladeira por, no mínimo 3 horas e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31791-creme-pratico-de-morango.html