

GELATINA AO CREME

INGREDIENTES

- 1 caixa de gelatina (qualquer sabor)
- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida de leite integral
- 2 ovos (gemas)
- 2 colheres de maisenas

MODO DE PREPARO

Em uma panela, junte o leite condensado o leite integral, a maisena e as duas gemas, acrescente o açúcar e mexa em fogo médio até atingir a consistência de um creme.

Coloque o creme em uma tigela e reserve depois faça a gelatina e despeje em cima do creme espere esfriar e coloque a na geladeira e quando a gelatina estiver pronta e só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32358-gelatina-ao-creme.html>