CREME BELGA OU PUDIM ALEMÃO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite (mesma medida da lata de leite condensado)

3 colheres de maisena

3 gemas

1 caixa de gelatina vermelha (morango, uva, cereja, framboesa...)

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador todos os ingredientes, menos a gelatina

Leve ao fogo, mexendo sempre, até formar um creme, reserve

Em separado, dissolver a gelatina conforme instruções da embalagem, reserve

Em um refratário colocar o creme, com a gelatina por cima

Leve à geladeira até endurecer a gelatina

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3363-creme-belga-ou-pudim-alemao.html