

CREME COM GELATINA

INGREDIENTES

- 1 litro de de leite integral
- 2 gemas sem pele
- 2 colheres de (sopa) de açúcar
- 3 colheres de(sopa) amido de milho
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de (sopa) rasas de margarina
- 1 gelatina de framboesa ou morango

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque o leite, a gema, o amido de milho, o açúcar ,o leite condensado e a margarina.

Leve ao fogo médio e mexa até que forme um creme bem espesso.

Coloque em um refratário grande e deixe esfriar .

Dissolva a gelatina conforme as instruções da embalagem e, com o auxílio de uma colher, com a concha virada para baixo, despeje a gelatina sobre o creme já frio.

Levar à geladeira por 4 horas .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34059-creme-com-gelatina.html>