

MERENGUE COM CREME

INGREDIENTES

- 3 colheres de amido de milho
- 1 copo de leite
- 2 colheres de açúcar
- 3 caixas de morango
- 1 pote de chantilly
- 1 lata de leite condensado
- 2 pacotes de suspiro

MODO DE PREPARO

Misture o amido de milho, o leite, o açúcar e leve ao fogo médio até obter o ponto de mingau bem firme.

Em um refratário,coloque os suspiros e os morangos de forma que fiquem misturados.

Junte o leite condensado com o mingau e jogue em cima dos morangos e do suspiro.

Por último cubra com o chantilly e leve para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34585-merengue-com-creme.html>