

DELÍCIA DE GELATINA COM CREME

INGREDIENTES

1ª CAMADA:

1ª Camada: 1 caixa de pudim de chocolate

1 e 1/2 copo de Leite

2ª CAMADA:

2ª Camada: 1/2 lata de leite condensado

1 copo de leite

1 colher(sopa) Maizena

1/2 xícara de leite (para dissolver a Maizena)

2 gemas

3ª CAMADA:

3ª Camada: 1 caixa de gelatina

1 copo de água fervendo

1/2 copo de água gelada

4ª CAMADA:

4ª Camada: 2 colheres (sopa) açúcar

2 claras

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

1ª camada: Em fogo brando colocar o leite e o pudim mexendo até engrossar.

Depois de pronto colocar na tigela de vidro e levar à geladeira.

2ª CAMADA:

2ª camada: Em fogo brando colocar o leite condensado, o leite e as gemas, mexendo sempre.

Acrescente o amido de milho dissolvido em 1/2 xícara (chá) de leite frio e deixe cozinhar, mexendo sempre para fazer um creme.

Depois de pronto colocar por cima da 1ª camada e levar novamente à geladeira.

3ª CAMADA:

3ª camada: Dissolver a gelatina na água fervendo e em seguida acrescentar o copo com água gelada (separar mais ou menos 1/2 xícara dessa gelatina) e o restante colocar por cima da 2ª camada.

Levar à geladeira.

4ª CAMADA:

4ª camada: Bater as claras em neve até obter um suspiro e ir acrescentando o açúcar e a xícara de gelatina.

Colocar sobre a 3ª camada e retornar à geladeira até a gelatina ficar consistente e pronto é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35207-delicia-de-gelatina-com-creme.html>