

MINEIRA DE GELATINA

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

1/2 litro de leite

2 gemas sem a pele

1 colher de amido de milho

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Em uma panela coloque as gemas com o amido de milho e mexa bem até misturar.

Coloque o leite e o leite condensado, mexendo bem.

Leve ao fogo médio até engrossar, deixe esfriar e coloque a caixa de creme de leite, reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Sobre a gelatina já endurecida coloque o creme.Cubra com o creme de leite gelado. Salpique coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35747-mineira-de-gelatina.html>