

DELÍCIA DE MORANGO DA MERE

INGREDIENTES

- 1 caixa de morangos (maduros e cortados finos no sentido do comprimento)
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite de vaca (use a lata do leite condensado como medida)
- 2 caixinhas de creme de leite
- 2 gemas
- 1 pacote de biscoito maizena
- 1 colher (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de maizena
- 1 caixinha de gelatina sabor morango
- 250 ml de água (fervente para dissolver a gelatina)
- leite para umedecer os biscoitos

MODO DE PREPARO

Comece fazendo um mingau com o leite condensado, o creme de leite, o leite de vaca, as gemas, a margarina e a maizena.

O ponto do mingau não é muito grosso, reserve.

Faça a gelatina somente com 250 ml de água fervente, dissolva bem e deixe esfriar totalmente.

Molhe o quanto baste de biscoito no leite e forre um refratário tamanho 20x30cm.

Coloque todo mingau já frio ou morno por cima dos biscoitos.

Por cima do mingau arrume as fatias de morangos.

Finalize jogando toda gelatina já fria por cima dos morangos.

Deixe gelar bem para pegar consistência.

A ordem é biscoitos, mingau morangos e gelatina.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35779-delicia-de-morango-da-mere.html>