

ESPUMONE DE GELATINA DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite moça
- 2 latas de leite de vaca (medida da lata do leite moça)
- 2 colheres e 1/2 de maizena
- 2 gemas
- 3 claras
- 1 caixa de gelatina de morango
- 9 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Bata no liquidificador o leite moça, as duas gemas, o leite de vaca e a maizena. Depois coloque em uma panela e mexa até o creme engrossar.

Coloque na forma em que você vai deixar o seu doce e reserve.

SEGUNDA PARTE:

Segunda Parte:Na batedeira, bata as nove colheres de açúcar com as três claras, até ficar na consistência de suspiro. Reserve.

TERCEIRA PARTE:

Terceira Parte:Dissolva a gelatina em dois copos de água morna, depois misture com a clara em neve e mexa bem. Jogue por cima do creme que já está na forma e deixe na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35930-espumone-de-gelatina-de-morango.html>