

CREME RUSSO RÁPIDO E FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 gema
- 1 litro de leite
- 5 colheres de sopa bem cheias de maizena
- 1 lata de leite condensado (moça de preferência)
- 2 gelatinas (sabor da preferência)

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque em uma panela a gema e mexa um pouco (não bater).

Em seguida acrescente o leite e misture.

Depois coloque a maizena e mexa bem até não ficar nenhuma pelotinha no fundo da panela. Por último coloque o leite condensado e leve ao fogo.

Vá mexendo em fogo médio até a mistura encorpar e borbulhar (de 10 a 15 minutos em média ou mais).

Coloque em alguma travessa de sua preferência.

Prepare a gelatina.

E com o lado inverso de uma colher de sopa vá despejando lentamente a gelatina, com cuidado para a mistura para não furar.

Leve para gelar até a gelatina ficar no ponto.

Se quiser depois de pronto acrescente morangos, cerejas, pêssego em calda (dependendo da gelatina).

Também pode usar a clara do ovo, bater em neve e misturar com a gelatina (como a foto acima).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36103-creme-russo-rapido-e-facil.html>