

DELÍCIA GELADA DA MARY

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

1 litro de leite de vaca

1 gema peneirada

3 colheres de sopa de maizena

RECHEIO:

Recheio: 1 pote de doce de morango

1 bandeja de morango cozidos com açúcar

COBERTURA:

Cobertura: 500 g de pó de chantilly

300 ml de leite vaca geladíssimo

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Misture todos os ingredientes numa panela até formar bolinhas de ar e o creme estará pronto.

Coloque o creme em um refratário de vidro e leve à geladeira por mais ou menos 15 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Corte os morangos em fatias e cozinhe com quatro colheres de açúcar. Depois de cozido acrescente o pote de doce de morango e seu recheio estará pronto.

Espalhe seu recheio sobre o creme e retorne à geladeira por mais ou menos 30 minutos.

Coloque o chantilly na batedeira e vá acrescentando o leite aos poucos até dar o ponto, espalhe sobre o refratário e decore da maneira que desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37493-delicia-gelada-da-mary.html>