

DOCE DE MORANGO DA D. INES

INGREDIENTES

1 litro de leite

4 colheres de sopa de maizena

2 gemas

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite com soro

1 caixa de morangos picados e passados no açúcar

2 pacotes de gelatina de morango com 4 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite, a maizena, as gemas e o leite condensado.

Deixe engrossar e coloque o creme de leite. Mexa um pouco e desligue o fogo. Despeje em um refratário transparente. Prepare a gelatina, espere esfriar e coloque em cima do creme, adicione os morangos.

Leve para gelar por 2 horas e pronto. Fica bonito e gostoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/37750-doce-de-morango-da-d-ines.html>