

DOCE DE GELATINA COM CREME

INGREDIENTES

- 1 lata leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 e 1/2 copo de leite desnatado
- 1 chocolate branco 50 g (laka)
- 4 caixas de gelatina morango sol
- 3 colheres sopa maizena
- morangos opcional

MODO DE PREPARO

Colocar no liquidificador o leite, leite condensado, o chocolate e a maizena.

Bater bem e levar o fogo brando sempre mexendo.

Deixar engrossar como se fosse recheio de bolo, deve ficar cremoso.

Deixe esfriar e acrescente o creme de leite, mexa bem.

Fazer a gelatina conforme instruções da embalagem.

Colocar o creme num refratário de vidro e com ajuda de uma colher colocar a gelatina sobre o creme.

Os morangos podem ser adicionado sobre o creme ou na gelatina como preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39143-doce-de-gelatina-com-creme.html>