

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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