

DOCE TIPO "MORANGUETE"

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- gelatina sem sabor
- 1/2 xícara de leite
- 2 caixinhas de morango
- 2 bolas de sorvete de creme

MODO DE PREPARO

Em um potinho de vidro coloque uma colher média de gelatina sem sabor e ponha um pouquinho de água.

Na panela ponha um pouco de água e leve ao fogo.

Coloque por cima o potinho de vidro que está com a gelatina e deixe até ficar um suco.

No liquidificador bata o leite condensado, o creme de leite, o leite, o sorvete e a gelatina.

Lave os morangos e corte ao meio.

Em um refratário ponha um pouco do creme e todos os morangos cortados, coloque o resto do creme. Leve à geladeira e deixe por 1 hora e 40 minutos.

Enfeite com os morangos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39924-doce-tipo-moranguete.html>