

GELATINA COM CREME TIA MÔNICA

INGREDIENTES

2 gelatina qualquer sabor mesmo sabor as duas

6 colheres de açúcar

1 e 1/2 colheres de maizena ou amido de milho

1 latas de leite condensado

1 creme de leite

4 cubos de gelo

MODO DE PREPARO

Faça a gelatina normal, aqueça 500 ml para cada pacotinho de gelatina, total de 1 litro.

Deixe ferver bem, quando começar a borbulhar, coloque a gelatina, adicione o açúcar, os 4 cubos de gelo e conserve na geladeira para esfriar um pouco.

Faça o creme que vai ficar embaixo da gelatina, adicionando o leite condensado, o creme de leite, deixando ferver um pouco com 100 ml de água aproximadamente.

Misture a maizena em um copo com água o suficiente para dissolver.

Depois despeje a mistura da maizena com o creme de leite e leite condensado até formar um creme consistente. E reserve.

Quando a gelatina já estiver fria, coloque por cima do creme que já está em um refratário pronto para ir a geladeira e depois servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42601-gelatina-com-creme-tia-monica.html>