CREME BELGA – ÁUREA

INGREDIENTES

3 ovos

5 colheres de sopa de maizena

395g de leite condensado áurea

350ml de leite

1 gelatina sabor morango

1 xícaras de açúcar

5 laranjas

MODO DE PREPARO

Misture o Leite condensado Áurea, o leite, a maizena e as 3 gemas, leve ao fogo mexendo até engrossar, feito isto coloque em um recipiente.

Depois de feito isto dissolva a gelatina com um copo de água fervente e outro com o suco da laranja. Coloque devagar sobre o creme que está no recipiente.

Bata as claras em neve e vá misturando o açúcar até formar um chantilly.

Misture o chantilly com a gelatina e leve para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43277-creme-belga-aurea.html