SOBREMESA DE MORANGO – ÁUREA

INGREDIENTES

MISTURA 1:

Mistura 1:395g de leite condensado áurea

2 latas de leite(mesma medida do leite condensado)

2 colheres rasas de maizena

1 gema de ovo

MISTURA 2:

Mistura 2:2 claras em neve

2 colheres de açúcar

1 creme de leite

1 bandeja de morango (reserve alguns morangos para decorar)

MODO DE PREPARO

Ferver o Leite Condensado Áurea, o leite, a maizena e a gema do ovo até engrossas após colocar em uma tigela e reserve. Misturar as claras, açúcar, creme de leite e adicione os morangos picados. Feito isto coloque por cima da Mistura 1 e decore com os morangos. Sirva gelado.

Elaborado por: Ariane Phillippi

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43283-sobremesa-de-morango-aurea.html