

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 Phillipi

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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