

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 engrossar 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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