SOBREMESA DIFERENTE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite comum (a mesma medida da lata de leite condensado)

1 gelatina vermelha sem sabor (ou com sabor, vai da preferência)

3 colheres de maizena

3 ovos

MODO DE PREPARO

Separe a clara da gema.

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite comum, as três gemas e as três colheres de maizena.

Mexa bem em fogo brando até formar um mingau consistente.

Cuidado para não empelotar (formar bolinhas).

Ao terminar, coloque este mingau em uma travessa e deixe esfriar.

Em seguida bata as claras na batedeira até atingir o ponto, faça a gelatina, com a medida menor do que a original, misture com as claras em neve, e coloque por cima do mingau.

Coloque pra gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43560-sobremesa-diferente.html