

TORTA DE GELATINA COM MORANGOS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 cartelinhas de morango
- 2 colheres de amido de milho
- 1 colher (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 1/2 de leite de vaca (use a lata de leite condensado como medida)
- 2 caixinhas de gelatina sabor morango

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite condensado, metade do leite e a margarina, misture bem, abaixe o fogo.

À parte dissolva o amido no restante do leite e acrescente aos poucos a mistura do leite condensado.

Mexa bem para não empelotar e deixe ferver um pouco para cozinhar o amido.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Despeje numa travessa e deixe esfriar.

Faça a gelatina conforme as instruções e deixe esfriar.

Corte os morangos ao meio e arrume em cima do creme já frio, e com muito cuidado coloque a gelatina com uma colher por cima dos morangos. Leve à geladeira até a gelatina endurecer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44209-torta-de-gelatina-com-morangos.html>