

GELATINA ESPUMANTE DA DONA HELLEN

INGREDIENTES

- 2 caixas de gelatina
- 4 ovos
- 1 leite condensado
- 2 colheres (sopa) amido de milho bem cheia
- 1 litro de leite

MODO DE PREPARO

Dissolva em 500 ml de água quente a 2 caixa de gelatina e deixe esfriar.

Junte o leite e amido de milho e gemas do ovos e reserve as claras, leite condensado e leve ao fogo até engrossar em formar um creme e coloque numa refratária grande.

Pegue as claras, bata até pontos de suspiro e junte 8 colheres de açúcar.

Em seguida coloque a gelatina fria e bata até formar uma espuma.

Em seguida despeje em cima do creme e leve à geladeira por 2 horas.

Sirva e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/44482-gelatina-espumante-da-dona-hellen.html>