

# 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 aguá 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 junta 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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