SOBREMESA TIPO DANONINHO COM GELEIA DE MORANGO

INGREDIENTES

PARA A GELEIA:

Para a geleia:350 g de morangos

1 xícara (chá) de açúcar

suco de 1/2 limão

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

PREPARE A GELEIA:

Prepare a Geleia:Lave bem os morangos.

Pique-os.

Numa panela, coloque os morangos picados, o açúcar, o suco de limão e a pitada de sal.

Misture tudo e então, leve ao fogo.

Deixe cozinhar até ferver bem e sumir a espuma branca que se forma durante o cozimento.

Coloque em refratário de vidro e espere esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Essa receita pode ser montada em refratário de vidro ou em taças e potes de sobremesas individuais.

No refratário: coloque a geleia e cubra com o creme tipo Danoninho.

Nos potes e taças: coloque uma parte da geleia e cubra com uma parte do creme tipo Danoninho (como mostra a foto.)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44559-sobremesa-tipo-danoninho-com-geleia-de-morango.html