

CREME BRANCO COM FAROFA CROCANTE DE AMENDOIM

INGREDIENTES

- 2 colheres (chá) de gelatina em pó sem sabor
- 5 colheres (sopa) de água
- 1 caixa de creme de leite
- 1 copo de iogurte natural
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 3 claras em neve
- 100 g de amendoim sem casca moído

MODO DE PREPARO

Hidrate a gelatina na água.

Leve ao fogo em banho maria mexendo até dissolvê-la.

Numa tigela, misture o creme de leite, o iogurte, a essência e o açúcar.

Despeje essa mistura em uma panela e cozinhe em banho maria até ferver.

Em seguida, acrescente a gelatina e por último as claras em neve.

Deixe esfriar e leve à geladeira.

Ponha em taças individuais.

Ao servir, polvilhe o amendoim.

Se desejar coloque mel ou glucose de milho (Karo).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44627-creme-branco-com-farofa-crocante-de-amendoim.html>