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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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