DOCE MERENGUE COM MORANGOS

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado 295 g

2 caixas de creme de leite 400 g

2 colheres se emustab (emulsificante para sorvete)

500 g me morangos

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado, o creme de leite e o emustab na batedeira, bata em velocidade alta por cerca de 25 a 35 minutos, até que ao levanta a espátula ele fique bem firme.

Corte os morangos em pedaços e acrescente ao creme.

Leve à geladeira por cerca de 3 a 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45271-doce-merengue-com-morangos.html