

DOCE MERENGUE COM MORANGOS

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado 295 g
- 2 caixas de creme de leite 400 g
- 2 colheres de emustab (emulsificante para sorvete)
- 500 g de 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 levantar 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>