

CREME BANDEIRANTE DE MORANGO

INGREDIENTES

3 gemas

1 litro de leite de gado

2 latas de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga sem sal

1 colher de sopa de amido de milho

3 claras em neve

2 colheres de sopa de creme de leite

2 colheres de sopa de açúcar

1 pote de 200 g de geleia de morango

morangos picados para enfeitar

1 pirex de vidro de tamanho médio (redondo, quadrado ou retangular)

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira coloque as claras e bata em ponto de neve.

Junte o creme de leite e o açúcar nas claras em neve e mexa bem suave.

Coloque na geladeira enquanto você faz o restante do creme.

Em uma panela coloque as 3 gemas juntamente com o leite de gado e depois mexa lentamente, coloque o leite condensado, o amido de milho. Leve ao fogo, e sempre mexendo, adicione a manteiga, e continue mexendo até engrossar e retirar do fogo. deixe esfriar por 10 minutos.

No pirex coloque o creme da terceira etapa, depois espalhe suavemente a geleia de morango por cima dele e em seguida, coloque o preparo das claras em neve com o creme de leite, e por último os morangos picados ou cortados ao meio para enfeitar.

Leve ao congelador até ficar bem firme (mais ou menos 1 hora).

Sirva com waffer de chocolate. Fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46486-creme-bandeirante-de-morango.html>