

MORANGOS AO CREME

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite comum (a mesma medida da lata de leite condensado)

2 caixinhas (200 g) de creme de leite

2 ovos

1 colher de sobremesa de baunilha

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de açúcar

500 g de morangos

1 xícara de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

1^a CAMADA:

1^a camada:Coloque o leite condensado, o leite comum, as gemas a baunilha e o amido de milho numa panela e leve ao fogo para engrossar. Quando formar um creme, desligue.

Dica: desmache o amido de milho nessa mistura antes de levar ao fogo para não empelotar.

2^a CAMADA:

2^a camada:Coloque os morangos limpos e a xícara de açúcar numa panela e leve ao fogo até formar uma geleia (mais ou menos de 7 a 10 minutos). Desligue.

3^a CAMADA:

3^a camada:Bata as duas claras em neve, acrescente a colher de sopa de açúcar, e continue batendo até o ponto de suspiro. Junte as duas caixinhas de creme de leite e mexa com uma colher até formar um creme.

Em um refratário coloque as camadas em ordem (comece pela 1^a e termine com a 3^a) e leve à geladeira. De um dia para o outro a consistência fica melhor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46497-morangos-ao-creme.html>