

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

1ª CAMADA:

1ª 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.

2ª CAMADA:

2ª 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.

3ª CAMADA:

3ª 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 1ª e termine com a 3ª) e leve à geladeira. De um dia para o outro a consistência fica melhor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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