

SOBREMESA GELADA DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 lata de leite (usar a lata do leite condensado como medida)
- 3 ovos (separar as claras das gemas)
- 1 colher (café) de baunilha
- 2 caixas de morangos
- 8 colheres de açúcar refinado ou cristal

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, o leite condensado, as gemas e a baunilha.

Leve ao fogo até levantar fervura e despeje num refratário.

Espera esfriar e coloque 1 caixa de morangos picados por cima e reserve.

Bata as claras em neve até obter o ponto de suspiro.

Adicione o açúcar aos poucos e continue batendo até dissolver todo o açúcar.

Despeje por cima do creme com morangos que está reservado.

Decore com morangos picados.

Leve ao congelador por no mínimo 24 horas, ou até endurecer.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46731-sobremesa-gelada-de-morango.html>