

TAÇAS DE GELATINA COM CREME E CHANTILY

INGREDIENTES

2 gelatinas sabor morango
1 lata de leite condensado
1 litro de leite
1 creme de leite
1 colher (café) de essência de baunilha
3 colheres (sopa) de amido de milho
3 gemas peneiradas
3 claras
6 colheres (sopa) de açúcar cristal
1/2 xícara (chá) de açúcar
4 morangos para decorar

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Em uma panela coloque o leite, as gemas, a essência de baunilha, a maisena e leve ao fogo até ficar cremoso.

depois de desligar o fogo adicione o creme de leite e misture.

coloque um filme plástico na panela para não criar aquela nata em cima.

deixe esfriar e coloque em cima da gelatina já firme, reserve.

CHANTILLY:

Chantilly: Na batedeira bata as claras em neve e adicione as colheres de açúcar, reserve.

CARAMELO:

Caramelo: Em uma panela coloque 1/2 xícara de açúcar e leve ao fogo até formar um caramelo.

Com a batedeira ligada no chantilly adicione o caramelo quente e bata bem ele ficará com uma cor linda e com um sabor diferente do chantilly normal.

coloque o chantily em cima do creme e decore co metades de morangos.

MONTAGEM:

Montagem: Gelatina

Creme

Chantily e morango.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/47275-tacas-de-gelatina-com-creme-e-chantily.html>