

CREME DE PETIT SUISSE

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite em pó
2 xícaras (chá) de leite fervente
1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
1/2 xícara (chá) aguá fervente
1 copo de iogurte natural
1 caixa de creme de leite
1 envelope de gelatina sabor morango

MODO DE PREPARO

Coloque no copo do liquidificador, a aguá fervente, o leite em pó, o açúcar e bata por um minuto. Junte a gelatina, previamente dissolvida no leite fervente, bata até ficar homogêneo. Adicione o iogurte e o creme de leite, misture delicadamente para evitar a formação de espuma.

Coloque no recipiente escolhido e leve à geladeira até firmar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/49102-creme-de-petit-suisse.html>