

CREME COR-DE-ROSA

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

4 colheres de sopa bem cheias de maizena

4 gemas

4 claras em neves

8 colheres de sopa de açúcar

2 caixas de gelatina sabor morango

400 ml de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, o leite moça, maisena e as gemas.

Misture bem com a colher de pau e leve ao fogo, sempre mexendo, até engrossar.

Deixe cozinhar por 4 minutos.

Depois em um refratário médio coloque esse creme.

Em uma panela coloque a água e leve ao fogo até a água ferver.

Em seguida dissolva a gelatina de morango e reserve, na batedeira bata as 4 claras em neve e, com a batedeira funcionando, coloque as colheradas de açúcar.

Em seguida coloque a gelatina ainda quente e continue batendo até amornar.

Depois coloque essa gelatina sobre o creme que está na travessa.

Espere esfriar e leve à geladeira por 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49304-creme-cor-de-rosa-2.html>