SOBREMESA DE MORANGOS QUENTA-SOL

INGREDIENTES

1 caixa de morangos

1/2 xícara de açúcar

300 ml de água

1 pacote de gelatina de morango

1 ovo (clara e gema separadas)

1 lata de leite condensado

1/2 litro de leite

2 colheres (de sopa) de amido de milho

1 lata de creme de leite sem soro

1 colher (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Pique os morangos e leve ao fogo com o açúcar até começar a soltar água.

Coloque em uma travessa (30 x 20 cm).

Na mesma panela, coloque 300 ml de água, deixe ferver e acrescente a gelatina. Coloque por cima dos morangos.

Leve ao fogo brando o leite condensado, o leite, o amido de milho e a gema, mexendo sempre até engrossar.

Despeje o creme lentamente em cima do morango com a gelatina.

Deixe esfriar por 15 minutos.

Bata a clara em neve e acrescente 1 colher de sopa de açúcar e o creme de leite. Coloque em cima do creme.

Leve à geladeira por cerca de 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49365-sobremesa-de-morangos-quenta-sol.html