

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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