MORANGO DE OUTONO

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 litro de leite

3 gemas

3 colheres de maizena

CREME BRIGADEIRO:

Creme brigadeiro:1 lata de leite condensado

1 colher de manteiga ou margarina

3 colheres de achocolatado

GELATINA:

Gelatina:1 caixa de gelatina sabor morango

1 caixa morangos

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Bata as gemas com um pouco de leite (assim não ficarão aquelas peles de ovo no pudim).

Misture a maisena num pouco de leite (assim ela não vai empelotar).

O creme devera ficar bem grosso.

Coloque em uma panela o leite, leite condensado, o creme de leite (com soro bem misturado), as gemas, mexa bem e por último a maizena.

Mexa até ficar no ponto de pudim mais consistente.

CREME BRIGADEIRO:

Creme Brigadeiro:Mistura todos os ingredientes, até que fique no ponto creme (pode-se levar ao fogo ou no micro-ondas).

GELATINA:

Gelatina:Prepare a gelatina e corte em pedaços os morangos.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário coloque metade do pudim, espere esfriar até que crie aquela camada mais firme.

Coloque o creme de brigadeiro e logo em seguida complete com o pudim que restou, espere esfriar para que crie uma camada mais consistente.

Logo depois coloque a gelatina por cima e os morangos.

Leve à geladeira por 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51735-morango-de-outono.html