CREME DE FRAMBOESA E LEITE

INGREDIENTES

1/2 kg de framboesa ou amora silvestre

1,5 litros de água

1/2 litro de leite

3 xícaras de açúcar

6 colheres cheias de amido de milho

Canela em pau

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela as framboesas com a canela em pau e a água.

Deixe ferver até ficar uma tintura.

Coe e reserve o suco obtido.

Em outra panela coloque o leite com 1 xícara de açúcar e 3 colheres de maisena, leve ao fogo até engrossar e reserve.

Pegue o suco obtido da framboesa e adicione a ele as 2 xícaras de açúcar restantes e a maisena.

Leve ao fogo até engrossar.

Em um duralex monte uma camada do creme de framboesa e outra de leite sucessivamente.

Fica uma delícia pois o sabor azedinho da framboesa misturado ao leite dá um sabor especial.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52962-creme-de-framboesa-e-leite.html