

PRÍNCIPE DE GALES

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado ou 8 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite
- 1 litro de leite
- 3 colheres (sopa) de maizena
- 3 ovos
- 2 pacotes de gelatina do sabor de preferência

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

1ª camada: Misture em uma panela o leite condensado, o leite, as gemas (separe as claras e reserve) e a maizena e leve ao fogo, deixando ferver por alguns minutos. Depois de fervido, retire do fogo e despeje a massa em um pirex. Reserve.

2ª CAMADA:

2ª camada: Prepare a gelatina e quando estiver fria despeje metade dela sobre a massa no pirex.

3ª CAMADA:

3ª camada: Bata as claras em neve e em seguida misture com o creme de leite. Despeje a mistura sobre a camada de gelatina no pirex.

4ª CAMADA:

4ª camada: Despeje o restante da gelatina sobre o creme.

Por último, leve ao congelador ou freezer para gelar mais rápido. Depois de gelado e de adquirir consistência firme, transfira para a geladeira ou sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53253-principe-de-gales.html>