

CREME ROSADO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 3 medidas da lata de leite de vaca
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) bem cheias de maisena
- Essência de baunilha a gosto
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pacote de gelatina, sabor morango
- 2 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Faça um mingau com o leite condensado, leite de vaca, as gemas (sem a pele), reserve as claras, a maisena e a baunilha. Despeje num refratário e reserve.

Prepare a gelatina conforme receita na caixa.

Separe meio copo, e jogue o restante sobre o creme, cuidado para não furar o creme, geralmente despejo com a ajuda de uma colher, ou seja, despejo sobre ela para não furar o creme.

Leve ao congelador e espere.

Bata as claras em neve, misture com 2 colheres de sopa de açúcar, creme de leite gelado e mescle com o meio copo da gelatina, antes reservado, jogue por cima do refratário com o creme e a gelatina.

Torne a colocar no freezer, cuidado para não congelar. Após consumo, mantenha no freezer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53321-creme-rosado.html>