

CREME ESPECIAL DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- casca de 1 limão ou laranja
- 2 gemas
- 1 caixa de creme de leite
- 1 caixinha de morangos lavados e picados
- 2 claras
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Misture bem em uma panela, o leite, o amido de milho, as 3 colheres de açúcar, o leite condensado, as gemas, essência de baunilha e a casca de limão.

Leve ao fogo, mexa bem e deixe ferver, sempre mexendo para não empelotar. Deixe até virar um mingau, desligue o fogo, acrescente o creme de leite retire a casca de limão. Reserve.

Bata as claras em neve e acrescente as outras 3 colheres de açúcar, sempre batendo, misture o creme de leite sem soro e adicione os morangos bem picados, mexa delicadamente. Reserve

Em uma travessa de servir, coloque o creme e por cima os morangos misturados nas claras em neve. Leve para gelar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54545-creme-especial-de-morango.html>