

CREME CHINÊS 2

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 l de leite
- 4 colheres cheias de maizena
- 3 ovos
- 1 caixa de gelatina do sabor que preferir

MODO DE PREPARO

Bata as gemas, o leite condensado, a maizena e o leite com uma colher de pau.

Misture bem e coloca-se no fogo para cozinhar.

Depois de cozido, coloque uma travessa.

Deixe esfriar.

À parte, faça a gelatina conforme instruções da embalagem.

Deixe esfriar.

Bata as claras em neve e misture a gelatina.

Despeje sobre o creme e leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54959-creme-chines-2.html>