

LASANHA DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 1/2 xícara (chá) de amido de milho

3 litros de leite

1 lata de leite condensado

1 colher de (sopa) de essência de baunilha

RECHEIO:

Recheio: 600 g de ameixa fresca picada (sem caroço)

200 g de framboesa e morango picados

1 xícara de (chá) de açúcar

1 embalagem de lasanha que vai direto ao forno (500 g)

MODO DE PREPARO

Dissolva o amido de milho no leite.

Junte o leite condensado e leve ao fogo (baixo) mexendo sempre até engrossar, reserve.

Leve ao fogo a ameixa, a framboesa, o morango e o açúcar.

Cozinhe até reduzir o líquido.

Em uma forma refrataria grande, espalhe o creme no fundo.

Cubra com as folhas de lasanha e mais uma camada de creme espalhe as frutas cubra com o creme outra camada de lasanha e termine com a camada de creme.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno (médio) por cerca de 50 minutos.

Retire o papel e deixe no forno por mais 5 minutos para dourar.

Retire do forno e espere amornar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55836-lasanha-de-frutas-vermelhas.html>