GELATINA ESPECIAL

INGREDIENTES

2 ovos

1 lata de leite condensado

2 lata de leite (mesma medida do leite condensado)

1 colher (sopa) de maisena (bem cheia)

1 gelatina de preferência sabor morango

3 colheres (sopa) de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Para o creme, bata 2 gemas, o leite condensado, o leite e a maisena no liquidificador

Leve ao fogo e prepare como um mingau

Coloque em um refratário de vidro e aguarde esfriar

Enquanto esfria, prepare a gelatina do modo tradicional, porém utilize um pouco menos de água para que a consistência fique mais durinha

Assim que o creme e a gelatina esfriarem, coloque as claras na batedeira e bata bem, até o ponto de neve

Acrescente o açúcar e continue a bater um pouco mais

Acrescente a gelatina na batedeira e continue batendo até misturar tudo (é importante que a gelatina não tenha começado a endurecer)

Jogue a mistura do refratário sobre o creme de claras

Leve à geladeira por mais ou menos três horas, para que a gelatina fique durinha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/12327-gelatina-especial.html