SOBREMESA DE MORANGO

INGREDIENTES

500 ml de leite

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

2 colheres de amido de milho

1 caixinha de morango

1 pacote de gelatina

MODO DE PREPARO

Misture o amido ao leite para não ter perigo de empelotar e coloque em uma panela

Adicione o creme de leite e o leite condensado com fogo ligado

Misture até engrosar e deixe por 5 a 10 minutos

Desligue o fogo

Leve a geladeira por cerca de 2 horas pra endurecer um pouquinho

Coloque os morangos quando tirar a sobremesa da geladeira, um do lado do outro

Faça a gelatina de acordo com as instruções do pacote e coloque direto na forma

Leve à geladeira por cerca de 6 horas ou até gelar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/6467-sobremesa-de-morango.html