

Receitas



Gelatina ao Creme com Morangos

Ingredientes

- 2 pacotes de gelatina Camp sabor morango
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 480ml de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixa de morangos cortados ao meio

Modo de preparo

Dissolva a gelatina Camp em um refratário conforme as instruções descritas na embalagem e reserve em temperatura ambiente.

Em uma panela misture o leite frio com o amido de milho até incorporar completamente e acrescente o leite condensado e o creme de leite. Mexa sem parar em fogo brando até ficar um

creme consistente.

Deixe o creme esfriar e em um refratário de vidro ou taças individuais, espalhe o creme e coloque os morangos cortados ao meio por cima. Com o auxílio de uma colher, coloque a gelatina em cima da mistura e dos morangos. Depois é só levar para gelar por cerca de 3h e está pronto para servir.

Obs: Se você desejar desinformar a sobremesa, basta untar os refratários com um pouco de óleo de sua preferência antes de despejar a gelatina e o creme.