

# CREME CHINÊS

## INGREDIENTES

2 latas de creme de leite  
1 lata de leite condensado  
100 ml de leite  
3 colheres (sopa) de amido de milho  
2 gelatina (da sua preferência)  
500 ml de leite

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, o amido dissolvido com 100 ml de leite, os 500 ml de leite e mexa bem até engrossar

Após engrossado desligue, coloque 1 creme de leite e mexa

Coloque em uma vasilha e leve à geladeira por alguns minutos até ficar durinho

Leve à geladeira para endurecer

Depois de consistente, em um liquidificador bata o outro creme de leite e a outra gelatina já dissolvida em água fervente e fria, mexa até ficar homogêneo

Coloque por cima da gelatina e leve à geladeira

Pronto pra saborear

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7108-creme-chines.html>