FALSA CASSATA

INGREDIENTES

2 caixa de leite condensado

800 ml de leite integral

5 gemas de ovo

2 colheres (sopa) de maisena

10 colheres (sopa) de açúcar

5 claras de ovo

1 colher (sopa) de açúcar de baunilha

1 creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, as gemas, o leite integral e a maisena

Coloque em uma panela e leve ao fogo até ferver

Colocar em uma travessa e levar ao freezer

Bata as claras em neve na batedeira e coloque o açúcar aos poucos

Desligue a batedeira e acrescente o creme de leite e o açúcar de baunilha mexendo com uma colher bem de vagar

Pegar a travessa do freezer e acrescentar o segundo creme em cima do primeiro, espalhando uniformemente sobre o primeiro creme

Levar ao freezer por 12 horas antes de servir

Pode ser retirado 10 minutos antes de servir, para ficar melhor de cortar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12591-falsa-cassata.html