CREME AMARELO DA VÓ/CREME BELGA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

600 ml de leite

3 gemas

1 colher (café) de essência de baunilha

3 claras em neve

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Colocar o leite condensado e o leite em uma panela e cozinhar em fogo medio/baixo (sempre mexendo para não pegar no fundo da panela).

Colocar as 3 gemas em um recipiente separado, acrescentar uma colher de sopa da mistura dos leites da panela e mexer bem (para dissolver as gemas). Depois de dissolvido, ir juntando essa mistura aos poucos na panela.

Deixar esfriar e acrescentar o creme de leite e as claras em neve (sempre mexendo para não talhar)

Acrescentar a essência de baunilha e mexer até engrossar. Quando começar a pegar no fundo da panela é hora de desligar o fogo.

Colocar em um refratário e levar ao congelador (o melhor é fazer um dia antes de ser servido).

Na hora de servir, pode enfeitar com morangos, raspas de chocolate ou o que preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13671-creme-amarelo-da-vo-creme-belga.html