

CREMA MÃE DOROTHEA (É UMA RECEITA TÍPICA GREGA)

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de açúcar refinado (480 g)

1 litro de leite

1 xícara (chá) de manteiga sem sal

2 xícaras (chá) de semolina de trigo (grossa)

1 xícara (chá) de amêndoas descascadas, fatiadas e torradas (coloque as amêndoas em água fervente por 5 minutos, escorra e tire as cascas. Corte-as em pedaços longitudeais e torre levemente com 1 colher (sopa) de manteiga numa frigideira)

canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela, leve para ferver o açúcar com o leite.

Em seguida, numa outra panela, derreta a manteiga e acrescente a semolina

Mexa sempre, até que a semolina escureça, adquirindo tom castanho (com cheiro característico de cereal torrado).

Acrescente as amêndoas e misture bem.

Junte o leite (de uma vez só), mexendo vigorosamente até que o creme comece a desgrudar da panela.

Distribua o creme num refratário retangular.

Corte em quadrados quando estiver bem firme e polvilhe canela.

Sirva morno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13707-crema-mae-dorothea-e-uma-receita-tipica-grega.html>